Comune di Novate Milanese

Settore Pubblica Istruzione e Sport

DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE N. 690 / 2022

OGGETTO: SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E ALTRE UTENZE DEL COMUNE DI NOVATE MILANESE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, APPROVAZIONE DEL PROGETTO. DETERMINAZIONE A CONTRARRE PER AVVIO DELLA PROCEDURA APERTA DA SVOLGERSI IN MODALITA' TELEMATICA SULLA PIATTAFORMA DI E-PROCUREMENT SINTEL DI REGIONE LOMBARDIA - CIG 9349557A81

LA DIRIGENTE DELL'AREA SERVIZI GENERALI E ALLA PERSONA

Visti:
- il Decreto Sindacale n. 12 del 30/09/2019 con il quale è stato rinnovato alla scrivente l'incarico di Direzione dell'Area Servizi Generali e alla Persona;
- il Decreto Dirigenziale n. 14 del 31/01/2020 con il quale è stato conferito l'incarico di Direzione del Settore Pubblica Istruzione e Sport dal 1° febbraio 2020 e fino al 31/01/2023 alla Dott.ssa Monica Dal Pozzo, Responsabile di questo procedimento;
- la Deliberazione di Consiglio Comunale n. 1 del 13/01/2022 "Approvazione aggiornamento al documento unico di programmazione (DUP) 2022/2024" nonchè il programma biennale degli acquisti di forniture e servizi 2022/2024 che ha assegnato alla procedura il CUI S02032910156202200007 ;
- la Deliberazione di Consiglio Comunale n. 4 del 13/01/2022 "Approvazione Bilancio di Previsione Triennio 2022/2024;
- la Deliberazione di Giunta Comunale n. 13 del 27/01/2022 "Approvazione Piano Esecutivo di Gestione 2022/2024";
- l'art. 107 del D. Lgs. n. 267/2000 che disciplina gli adempimenti di competenza dei dirigenti, stabilendo in particolare che spetta ai responsabili d'area e/o settore, nel limite delle attribuzioni delle unità organizzative a cui sono preposti, l'emanazione di tutti gli atti di gestione finanziaria, tecnica ed amministrativa, compresa l'adozione di tutti gli atti che impegnano l'amministrazione verso l'esterno, mediante autonomi poteri di spesa, di organizzazione delle risorse umane, strumentali e di controllo;
- il vigente Ordinamento degli uffici e dei servizi approvato con deliberazione G.C. n. 106 del 07/06/2011 e successive modificazioni;
- il vigente Regolamento di Contabilità approvato con deliberazione C.C. n. 79 del 17/11/2016;

Premesso che
- nell'esercizio delle funzioni amministrative, ai sensi del DPR n. 616/1977 in materia di Diritto allo Studio, i Comuni attuano, in forma singola o associata, il servizio di mensa scolastica o in mancanza, altri interventi sostitutivi per gli alunni che frequentano le scuole dell'infanzia, le scuole primarie e secondarie;
- l'art. 2 del D. Lgs. 63/2017 individua la mensa scolastica fra i servizi che lo Stato, le Regioni e gli enti locali, nell'ambito delle rispettive competenze e nei limiti delle effettive disponibilità finanziarie, umane e strumentali disponibili a legislazione vigente devono sostenere per assicurare il diritto allo studio;

copia informatica per consultazione

Dato che ai sensi del vigente Piano triennale di prevenzione della corruzione e della trasparenza (P.T.P.C.T.) 2022-2024, adottato in data 28/04/2022 con deliberazione di G.C. n. 71, la scrivente, nella procedura di cui trattasi, non si trova in conflitto di interessi;

Visti
- il Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n° 50 "Codice di contratti pubblici"e successive modificazioni ed integrazioni;
- il D.P.R. n° 207 del 5/10/2010 per la parte attualmente vigente nella fase di disciplina transitoria prevista dal Codice dei contratti pubblici;

Considerato che il contratto in essere per la gestione dei servizi di refezione scolastica e degli altri servizi di ristorazione dell'Ente stipulato con la Società Elior Ristorazione S.p.A. - Via privata Venezia Giulia 5/A - 20157 Milano – P.IVA 08746440018 - CIG 2765405465 - è scaduto in data 15/04/2022;

Preso atto che, al fine di evitare una sospensione del servizio in corso d'anno ma soprattutto per riconoscere al gestore uscente un recupero di "erogazione pasti" del periodo di forzata chiusura dovuta all'emergenza sanitaria da Covid 19, si è provveduto con determinazione dirigenziale n.242 del 5 Aprile 2022 a prolungare il rapporto contrattuale stabilendone la nuova scadenza al 31/8/2022;

Visto l'articolo 192 del d. Lgs. 18 agosto 2000, n. 267 che prescrive la necessità di adottare apposita determinazione a contrarre, indicante il fine che il contratto intende perseguire, l'oggetto del contratto, la sua forma e le clausole ritenute essenziali, le modalità di scelta del contraente e le ragioni che sono alla base;

Visto, inoltre, l'art. 32, comma 2, del D. Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. che prescrive a sua volta la necessità prima dell'avvio delle procedure di affidamento dei contratti pubblici, dell'adozione di apposita determinazione a contrarre che definisca gli elementi essenziali del contatto ed i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte;

Precisato pertanto che:
- il fine che si intende perseguire con il contratto è quello di assicurare la continuità del servizio di refezione scolastica e altre utenze del Comune di Novate Milanese;
- l'oggetto dell'appalto è la concessione del servizio di refezione scolastica e altre utenze;
- l'Amministrazione provvederà a stipulare con l'Aggiudicatario apposito contratto;
- le clausole essenziali sono contenute nel capitolato speciale d'oneri;

Dato atto che attraverso lo strumento della concessione il Comune auspica che il servizio fornito dagli operatori economici specializzati possa assicurare una gestione efficiente, rimanendo a carico della stessa Amministrazione Comunale un ruolo fondamentale di indirizzo e di controllo della gestione, consentendo nel contempo di valorizzare le capacità imprenditoriali, organizzative e finanziarie dei soggetti privati;

Precisato che per le concessioni la soglia di rilevanza comunitaria, ai sensi dell'art. 35, comma 1, lett. a) del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i. è stabilita in € 5.382.000,00 IVA esclusa;

Visto l'art. 1, comma 587 della Legge 27 dicembre 2019, n. 160 "Bilancio di previsione dello Stato per l'anno finanziario 2020 e bilancio pluriennale per il triennio 2020-2022" che estende la possibilità per Consip S.p.A., di svolgere procedure di aggiudicazione di contratti di concessione di servizi;

Verificato che in ossequio al disposto di cui all'art. 26 della Legge 488/1999 e ss.mm.ii. CONSIP S.p.a., Società concessionaria del Ministero dell'Economia e delle Finanze per i servizi informativi pubblici, non risulta attiva una Convenzione CONSIP per le categorie in oggetto che

copia informatica per consultazione

ricomprendono oltre alla refezione scolastica la refezione per gli asili nido, per gli utenti anziani e per i dipendenti comunali;

Dato atto che la categoria Servizi di ristorazione è presente sul mercato Elettronico della pubblica Amministrazione (MePA), ma non è possibile farvi ricorso ai sensi dell'art. 7, co. 2, del D.L. 7 maggio 2021 n. 52, convertito con modificazioni dalla Legge 6 luglio 2012 n. 94, nella modalità della concessione e/o affidamento sopra soglia;

Verificato inoltre che presso ARIA, Agenzia Regionale di Regionale Lombardia che ha il compito di promuovere e sostenere il processo di ottimizzazione degli acquisti per il contenimento della spesa delle P.A., non sono attive convenzioni per la fornitura dei servizi in oggetto alle quali poter aderire;

Visto l'art. 23 del D. Lgs. 50/2016 che nell'indicare i livelli di progettazione, ha previsto, per quanto attiene i servizi e le forniture, di definire l'articolazione della loro progettazione in un unico livello; in particolare per quanto riguarda gli appalto di servizi il comma 15 del citato articolo 23, stabilisce che il progetto deve contenere:
1) la relazione tecnico-illustrativa del contesto in cui è inserito il servizio;
2) le indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti alla sicurezza di cui all'articolo 26, comma 3, del Decreto Legislativo n. 81 del 2008;
3) il calcolo degli importi per l'acquisizione dei servizi, con indicazione degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso;
4) il prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione dei servizi;
5) il capitolato speciale descrittivo e prestazionale, comprendente le specifiche tecniche, l'indicazione dei requisiti minimi che le offerte devono comunque garantire e degli aspetti che possono essere oggetto di variante migliorativa e conseguentemente, i criteri premiali da applicare alla valutazione delle offerte in sede di gara, l'indicazione di altre circostanze che potrebbero determinare la modifica delle condizioni negoziali durante il periodo di validità, fermo restando il divieto di modifica sostanziale;

Considerato che si rende necessario procedere con l'indizione della procedura di affidamento in concessione del servizio dei servizi ristorativi dell'Ente per il periodo 01/01/2023-31/12/2027 e che, nelle more dell'affidamento cosi come previsto dall'art. 106 comma 11 del D.lgs 50/2016, si procederà a prorogare in quanto servizio considerato a tutti gli effetti "essenziale", l'attuale contratto in scadenza al 31.08.2022, limitatamente al tempo necessario per l'espletamento della procedura di affidamento del servizio e non oltre il semestre previsto dalla legge;

Tenuto conto che si è richiesta all'attuale concessionario la disponibilità a proseguire nel servizio per il periodo 01/09-31/12 anno 2022 alle medesime condizioni contrattuali e che lo stesso con missiva del 29.07.2022 prot.18540 ha accettato di proseguire nell'esecuzione delle prestazioni per il periodo indicato;

Visti i documenti necessari per l'avvio della procedura di affidamento in concessione del servizio di ristorazione scolastica e altre utenze del comune di Novate Milanese a ridotto impatto ambientale, di durata 01/01/2023-31/12/2027 e precisamente:
1) relazione tecnico-illustrativa predisposta ai sensi dell'art. 23 c. 15 del D. Lgs. 50/2016 contenente il quadro economico ed i criteri di aggiudicazione del servizio;
2) capitolato speciale d'oneri che individua gli elementi caratterizzanti l'esecuzione l'esecuzione del servizio e suoi allegati;
3) schema di contratto;
4) schema patto di integrità;
5) documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (DUVRI);

copia informatica per consultazione

Evidenziato che con la stesura del documento di progettazione ai sensi dell'art. 14 del Codice dei Contratti, allegato alla presente quale parte integrante e sostanziale, sono stati esperiti tutti gli adempimenti di natura istruttoria;

Ritenuto
- di procedere all'indizione di procedura aperta ai sensi degli artt. 60 e 164, comma 2, D.lgs. 50/2016 e s.m per l'affidamento in concessione del servizio di ristorazione scolastica e altre utenze a ridotto impatto ambientale di durata 1/1/2023 - 31/12/2027 con la facoltà di avvalersi dell'istituto della proroga tecnica per massimo sei mesi;
- di non procedere alla suddivisione in lotti funzionali in quanto risulta prevalente per l'Amministrazione Comunale l'interesse ed il vantaggio, in termini di efficienza, efficacia ed economicità delle procedure, avere un unico affidatario per i servizi oggetto della presente determinazione;
- di procedere all'aggiudicazione con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ex art. 95 del D. Lgs. 50/2016;
- di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, purché ritenuta valida e congrua ad insindacabile giudizio dell'A.C., con esclusione di offerte in aumento rispetto all'importo a base di gara, nonché di non procedere all'aggiudicazione, qualunque sia il numero delle offerte pervenute, per rilevanti motivi di interesse pubblico;
- riservarsi la facoltà, a proprio insindacabile giudizio, di non procedere all'aggiudicazione per irregolarità formali, opportunità, convenienza, ecc., senza che ciò comporti pretesa alcuna da parte dei concorrenti;

Dato atto che per natura del servizio e le modalità operative della sua prestazione, sussistono costi per la sicurezza insiti nella prestazione e da interferenza, come riportato dal documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (DUVRI – All. N. 7), come previsto dall'art. 26 del D. Lgs. 81/2008 in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, per un importo quantificato dalla stazione appaltante di € 0,010 per pasto/€ 12.703,00 complessivi, per l'intera durata della concessione;

Preso atto che, così come indicato nella relazione tecnico-illustrativa, il valore stimato a base di gara, quantificato ai fini del corrispondente regime normativo da applicare all'appalto è pari ad € **6.485.733** compresi gli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso – così composto:
1) base d'asta **€. 6.473.030** + **€ 12.703,00** per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso + IVA di legge
2) eventuale proroga tecnica **€ 648.573**

Dato atto che la spesa complessiva al netto stimata dalla relazione tecnico-illustrativa per l'affidamento in concessione per il periodo 1/01/2023 - 31/12/2027 è dettagliato dal seguente quadro economico:

IMPORTO	**€. 6.473.030,00**
ONERI DI SICUREZZA NON SOGGETTI A RIBASSO	**€ 12.703,00**
CONTRIBUTO ANAC IN SEDE DI GARA	**€ 800,00**
SPESE DI PUBBLICITA' (BANDO + ESITO)	**€ 3.000,00**
COMMISSIONE DI GARA	**€ 2.000,00**
TOTALE	**€ 6.491.533,00**

copia informatica per consultazione

Dato atto che si è proceduto a richiedere per la procedura di aggiudicazione in questione il seguente CIG: 9349557A81;

Accertato che l'aggiudicatario dovrà assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13/08/2010, n. 136, e successive modificazioni ed integrazioni, e che il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli strumenti idonei a consentire piena tracciabilità delle operazioni, costituisce causa nella risoluzione del contratto;

Visto inoltre quanto disposto dal D.lgs n.50/2016 in relazione alla pubblicità obbligatoria dei bandi di gara e che, nella fattispecie, il bando della presente procedura di gara ed i relativi avvisi sono soggetti a pubblicazione, sulla G.U.U.E., sulla G.U.R.I. e in estratto, su almeno due dei principali quotidiani a diffusione nazionale e due a diffusione locale, sull'Osservatorio dei Contratti Pubblici della Regione Lombardia e sul portale dell'Amministrazione comunale;

Evidenziato che per l'affidamento del servizio di pubblicazione del bando di gara integrale sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea e, per estratto, sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italia e su 2 quotidiani a diffusione nazionale e locale, è stata contattata la Ditta MediaGraphic Srl Unipersonale via Palmitessa 40 76121 Barletta P.IVA 05833480725 la quale ha presentato un preventivo di € 3.000+ IVA 22% per un totale complessivo di € 3.660,00;

Dato atto che all a procedura sopraindicata è stato assegnato il codice CIG Z493752A15;

Verificata la disponibilità all'impegno sul capitolo 1030322 da parte del titolare del PEG di riferimento;

Considerato inoltre che la durata del contratto è stabilita in 5 anni e che ci si avvale della possibilità grantita dall'art.106 comma 11 del D.LGS 50/2016 di prorogare il servizio alla scadenza del contratto nella misura massima di 6 mesi e per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura di gara per l'individuazione del nuovo contraente ;

Verificato che l'impegno di spesa per l'eventuale proroga tecnica risulta essere pari ad € 648.573,00;

Richiamata la delibera ANAC n. 830 del 21/12/2021 la quale dispone che il contributo che le stazioni appaltanti e gli operatori economici sono tenuti a versare all'autorità per tutte le procedure di scelta del contraente a decorrere dal 1° gennaio 202; la procedura in oggetto avendo un importo a base di gara pari ad € **6.485.733,** rientra nella fascia tra i € 5.000.000,00 e i € 20.000.000,00, per la quale è definito un contributo ANAC a carico della stazione appaltante pari ad € 800,00;

Verificato inoltre che, per quanto indicato al punto precedente, gli operatori economici sono tenuti a versare per la partecipazione alla procedura di gara, il contributo ANAC nella misura di € 200,00;

Preso atto che:

- la spesa di €. 800,00 per il contributo ANAC trova copertura al capitolo 1030322 ad oggetto "Spese per gare d'appalto" del BP 2022/2024, esercizio 2022;
- la spesa di €. 3.660,00 IVA 22% compresi per la pubblicità legale della gara effettuata dalla Ditta MediaGraphic Srl Unipersonale via Palmitessa 40 76121 Barletta trova copertura al capitolo 1030322 ad oggetto "Spese per gare d'appalto" del BP 2022/2024, esercizio 2022;

Tenuto conto che il valore complessivo dell'appalto per i singoli servizi risulta essere di complessivi €. 1.352.050,72 annuali di questi la somma di € 209.540,72 sono a completo carico del bilancio dell'Ente ai cap. 1036281/1036284/1030474 mentre € 1.142.510 sono parte a carico del bilancio dell'Ente ai cap. 1036283/1033403/1033404 e parte risulta a completo a carico dell'utenza;

copia informatica per consultazione

Verificato inoltre che la somma a carico dell'Ente risulta essere di € 436.657,30 che trova copertura finanziaria nel bilancio previsionale 2022/2024 annualità 2023 ai seguenti capitoli:

- capitolo 1036281 €. 124.251,40
- capitolo 1036283 €. 19.781,68
- capitolo 1036284 €. 71.934,72
- capitolo 1030474 €. 13.354,60
- capitolo 1033403 €. 74.152,44
- capitolo 1033404 €. 133.182,46

Considerato inoltre che anche per l'anno 2024 che la somma a carico dell'Ente risulta essere di € 436.657,30 che trova copertura finanziaria nel bilancio previsionale 2022/2024 annualità 2024 ai seguenti capitoli:

- capitolo 1036281 €. 124.251,40
- capitolo 1036283 €. 19.781,68
- capitolo 1036284 €. 71.934,72
- capitolo 1030474 €. 13.354,60
- capitolo 1033403 €. 74.152,44
- capitolo 1033404 €. 133.182,46

Preso atto che la spesa complessiva di € 1.309.971,90 relativa al servizio di ristorazione dei servizi dell'Ente per gli anni 2025,2026 e 2027sarà assunta con apposito atto allorquando risulterà disponibile il bilancio relativo all'anno di competenza;

Considerato che l'assunzione degli impegni di spesa e degli accertamenti di entrata deve tener conto del principio contabile della competenza finanziaria potenziata che dispone l'obbligo di imputazione dell'entrata e della spesa all'esercizio in cui le stesse divengono esigibili, nel rispetto dell'art. 179 comma 3-bis e dell'art. 183 comma 6 del D. Lgs. 267/2000;

Dato atto dell'esigibilità della presente obbligazione avverrà entro il 31/12 di ogni anno di competenza;

Ritenuto di nominare quale Responsabile Unico del Procedimento, ai sensi dell'art. 31 del D. Lgs. 50/2016 la Responsabile del Settore Pubblica Istruzione e Sport, D.ssa Monica Dal Pozzo e che nei suoi confronti, ai sensi degli artt. 6 e 6 bis della L. 241/90, non sussistono motivi, anche potenziali di conflitto di interesse nel procedimento;

Verificato che gli impegni sono compatibili con gli stanziamenti del Bilancio triennale 2022/2024, esercizio 2022, approvato con deliberazione di C.C. n. 4 del 13/01/2022;

Accertato che la scrivente e la Responsabile del Procedimento non versano in situazione di conflitto di interesse, ai sensi dell'art. 6 bis della L. 241/1990 e dell'art. 6 del D.P.R. n. 62/2013, né incorrono nell'obbligo di astensione ex art. 7 del D.P.R. 62/2013;

Dato atto che la presente diverrà esecutiva successivamente al visto di regolarità contabile attestante la copertura finanziaria formulato dal Dirigente dell'Area Servizi Generali e alla Persona, ai sensi dell'art. 183, comma 7, del Testo Unico Enti Locali D. Lgs. n. 267 del 18 Agosto 2000;

DETERMINA

1) di prendere atto che la premessa è parte integrante e sostanziale del presente atto anche se non trascritta e ne costituisce motivazione giuridica, ai sensi dell'art. 3 della Legge 241/1990 e ss.mm. e i.i.;

copia informatica per consultazione

2) di avviare la procedura aperta sopra soglia comunitaria prevista dall'art. 60 del D. Lgs. 50/2016 per l'affidamento del servizio di refezione scolastica e altre utenze del Comune di Novate Milanese a ridotto impatto ambientale per il periodo 01/01/2023-31/12/2027, da espletare mediante l'ausilio di sistemi informatici utilizzando il sistema di Intermediazione Telematica di Regione Lombardia denominato SINTEL, da aggiudicare con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art.95 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i. ;

3) di approvare i seguenti documenti di gara:
disciplinare di gara e relativi allegati
capitolato speciale d'appalto e relativi allegati
relazione tecnico-illustrativa

1) relazione tecnico-illustrativa predisposta ai sensi dell'art. 23 c.15 del D. Lgs. 50/2016 contenente il quadro economico ed i criteri di aggiudicazione del servizio;
2) capitolato speciale d'oneri che individua gli elementi caratterizzanti l'esecuzione l'esecuzione del servizio e suoi allegati;
3) schema di contratto;
4) schema patto di integrità;
5) documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (DUVRI);

4) di approvare il quadro economico-finanziario cosi definito:

IMPORTO	**€. 6.473.030,00**
ONERI DI SICUREZZA NON SOGGETTI A RIBASSO	**€ 12.703,00**
CONTRIBUTO ANAC IN SEDE DI GARA	**€ 800,00**
SPESE DI PUBBLICITA' (BANDO + ESITO)	**€ 3.000,00**
COMMISSIONE DI GARA	**€ 2.000,00**
TOTALE	**€ 6.491.533,00**

5) di dare atto che cosi come indicato all'art.106 c.11 del D.Lgs. 50/2016 ci si avvale della possibile proroga tecnica del contratto nella misura massima di 6 mesi e per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure di gara per l'individuazione del nuovo contraente,

6) di prendere atto che la presente procedura è identificata con il codice unico di intervento S02032910156202200007 (CUI) e tracciata dal Codice identificativo di gara C.I.G. 9349557A81

7) di nominare Responsabile Unico del Procedimento, ai sensi dell'art. 31 del D. Lgs. 50/2016, la Responsabile del Settore Pubblica Istruzione e Sport, D.ssa Monica Dal Pozzo;

8) di dare atto che la previsione di spesa è cosi individuata per le singole annualità 2023/2024/2025/2026/2027:

- capitolo 1036281 €. 124.251,40
- capitolo 1036283 €. 19.781,68
- capitolo 1036284 €. 71.934,72
- capitolo 1030474 €. 13.354,60
- capitolo 1033403 €. 74.152,44
- capitolo 1033404 €. 133.182,46

9) di dare atto che gli impegni di spesa per gli anni 2023 e 2024 saranno adottati alla conclusione della procedura di gara, quando sarà noto l'aggiudicatario e l'effettivo importo di aggiudicazione

copia informatica per consultazione

mentre per gli anni 2025/2026/2027 saranno adottati a seguito dell'approvazione dei relativi bilanci di competenza;

10) di impegnare la somma di € 800,00 quale contributo dovuto all'Autorità Nazionale Anticorruzione (tassa appalti), con imputazione al capitolo 1030322 del BP 2022/2024, Quinto livello 1030216001 fattore 2.1.2.01.14.001 centro 030500, esigibilità anno 2022;

11) di liquidare e pagare ad ANAC la somma di €. 800,00 successivamente all'emissione di bollettino MAV, accreditando l'importo sul conto corrente postale n. 12915534 intestato a Monte dei Paschi di Siena S.p.a., Servizio Incassi Diversi – MAV, e che l'esigibilità dell'obbligazione avverrà entro il 31/12/2022;

12) di affidare i servizi di pubblicazione del bando di gara alla Società MediaGraphic con sede in Barletta, Via Palmitessa 40, P.I.05833480725 che ha presentato un'offerta pari a €.3000 + IVA 22% per un totale di € 3.600,00, dando atto che la procedura è tracciata dal CIG Z493752A15 ;

13) di impegnare la somma di €.3.660,00 al capitolo 1030322 del BP 2022/2024, Bilancio 2022, Quinto livello 1030216001 fattore 2.1.2.01.14.001 centro 030500, esigibilità anno 2022;

14) di liquidare e pagare alla Società Media Graphic con sede in Barletta, Via Palmitessa 40, P.I.05833480725 la somma di €. 3.660,00 ai sensi dell'art. 184 del TUEL, a presentazione della relativa fattura con le modalità di cui alla Legge 190/2014, accertata la regolarità contributiva tramite DURC;

15) di attestare che, oltre a quanto indicato nel dispositivo della presente determinazione, non vi sono oneri riflessi diretti ed indiretti sulla situazione economico-finanziaria o sul patrimonio del Comune, ai sensi dell'art. 49 del Tuel, D. Lgs. 267/2000, come modificato dall'art. 3 del D. L. 10/10/2012 n. 174.

Lì, 24/08/2022

LA DIRIGENTE DELL'AREA SERVIZI GENERALI E ALLA PERSONA
CUSATIS MONICA
(Sottoscritto digitalmente ai sensi dell'art. 21 D.L.gs n 82/2005 e s.m.i.)

copia informatica per consultazione

ELENCO MOVIMENTI PROPOSTA

Esercizio 2022

PRP - 2053 / 2022

E-S	Capitolo/Art.	Imp. / Acc.	Sub-Impegno	Liquidazione	Mandato	Tipo	Importo	Descrizione
S	1030322 / 0	2754 / 2022				Prenotazione	3.660,00	SETTORE ISTRUZIONE - SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E ALTRE UTENZE DEL COMUNE DI NOVATE MILANESE PUBBLICAZIONE BANDO DI GARA
S	1030322 / 0	2753 / 2022				Prenotazione	800,00	SETTORE ISTRUZIONE - SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E ALTRE UTENZE DEL COMUNE DI NOVATE MILANESE TASSA APPALTO

copia informatica per consultazione

CITTA' DI NOVATE MILANESE

Area Servizi Generali e alla Persona – Settore Istruzione e Sport
PEC comune.novatemilanese@legalmail.it
E-MAIL istruzione@comune.novate-milanese.mi.it

PROCEDURA APERTA IN AMBITO U.E. SVOLTA IN MODALITA' TELEMATICA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, DESTINATO ALLE UTENZE SCOLASTICHE E ALTRI UTENTI DEL COMUNE DI NOVATE MILANESE

periodo 01/01/2023-31/12/2027

Allegato 1 :

RELAZIONE TECNICA E CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

CIG 9349557A81

copia informatica per consultazione

La relazione tecnica dovrà svilupparsi in assoluta coerenza con quanto richiesto dal Capitolato Speciale ed essere redatta esponendo gli elementi sottoindicati; non deve contenere riferimenti a documenti la cui valutazione compete ad organismi ufficiali (esempio, piani di autocontrollo, DVR ecc..) ne riportare contenuti già previsti all'interno del manuale della qualità redatto secondo la norma ISO 9001:2015 certificazione richiesta come requisito.
L'Offerta Tecnica, costituita da una dettagliata relazione contenente tutte le informazioni utili per la valutazione, non deve superare il numero massimo di 30 facciate, formato A4, scritta con carattere Arial, interlinea 1,5, corpo 12 (no fronte/retro) escluso l'indice. Per non superare il numero di pagine la modulistica, i curricula e le soluzioni migliorative devono essere presentati come allegati.

Condizioni dell'offerta tecnica**:** ai sensi dell'articolo 95, comma 14, del decreto legislativo n. 50 del 2016 e ss.mm.ii., l'Offerta tecnica, non può prevedere varianti al servizio posto a base di gara, ma esclusivamente miglioramenti, integrazioni migliorative o ampliamenti in funzione degli elementi di valutazione, considerando che le previsioni del Capitolato Speciale posto a base di gara sono le condizioni minime indispensabili.
Non sono ammesse offerte Tecniche in contrasto con le condizioni degli elementi ritenuti inderogabili sopra precisati, che esprimono o rappresentano, soluzioni tra loro alternative, opzioni diverse, proposte condizionate o altre condizioni equivoche o caratterizzate da ambiguità che non ne consenta una valutazione univoca, anche qualora la scelta tra le diverse soluzioni sia lasciata alla Stazione appaltante; che prevedono soluzioni tecniche o prestazionali peggiorative rispetto a quanto previsto dalla documentazione a base di gara oppure incompatibili con quest'ultima; che sono in contrasto con la normativa tecnica applicabile all'intervento oggetto della gara o a disposizioni legislative o regolamentari imperative o inderogabili.

Nell'Offerta Tecnica non deve risultare, a pena di esclusione**,** alcun elemento che possa rendere palese, direttamente o indirettamente, in tutto o in parte l'Offerta Economica; l'Offerta Tecnica non può comportare alcun maggior onere, indennizzo, rimborso, adeguamento o altro, a carico della Stazione appaltante; pertanto, sotto il profilo economico l'importo contrattuale determinato in base all'Offerta Economica resta insensibile alla predetta Offerta Tecnica. L'Offerta tecnica non può contenere elementi proposti sotto condizione di variazioni del prezzo.

Il verificarsi di una delle condizioni sopra descritte comporta la non ammissibilità dell'Offerta Tecnica e l'esclusione del relativo offerente.
La mancata presentazione dell'offerta tecnica e la mancata sottoscrizione costituisce causa di esclusione.

ATTENZIONE: Si richiede che l'offerta tecnica venga presentata anche in formato word al fine di facilitare il lavoro della Commissione. Pertanto l'offerta in pdf firmata digitalmente e l'offerta in formato word devono essere caricate in un'unica cartella zip.

Nel caso di concorrenti con idoneità plurisoggettiva, i documenti devono essere sottoscritti dai rappresentanti legali o da altro soggetto debitamente autorizzato ad impegnare la società, di ciascuna ditta costituente il raggruppamento o dalle ditte consorziate che effettueranno il servizio.

copia informatica per consultazione

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

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

A.1 - ORGANIZZAZIONE DEL CICLO PRODUTTIVO COMPRENSIVO DELLE ATTIVITA' PREVISTI DAI CAM

a) Organizzazione del ciclo produttivo presso la Cucina del concorrente nelle cucine dell'Ente e nei refettori, rappresentata mediante diagramma di Gantt, contenente la descrizione delle attività del personale effettivamente impiegato, in aderenza al Capitolato; specificando il numero delle unità lavorative, i rispettivi livelli professionali, le funzioni attribuite a ciascun operatore, il monte ore giornaliero , settimanale, annuale di ciascuno e complessivo.

B) Piano dei trasporti

c) Curriculum del Direttore Tecnico/dietista del servizio con dichiarato impegno, in caso di sostituzione, a mantenere lo stesso livello professionale e di esperienza;

d) Monte ore**,** complessivo per l'intera durata contrattuale, del personale effettivamente impiegato nel servizio sia presso la Cucina sia presso i refettori.

A.2 - SOLUZIONI MIGLIORATIVE DELLA QUALITA' DELLE DETTATE ALIMENTARI

Si precisa che, per la valutazione dell'elemento *Soluzioni migliorative della qualità delle derrate alimentari* di cui all'allegato N .1 (allegato al capitolato), i prezzi figurativi dei prodotti di cui all'allegato 10 al disciplinare "Listino prezzi figurativi dei prodotti biologici e dei prodotti convenzionali", sono utilizzati dalla Commissione esclusivamente per la stima del valore economico dei prodotti offerti (quantità e tipologia) ai fini dell'attribuzione del punteggio tecnico e pertanto non avranno alcun riflesso economico sulla valutazione dell'offerta economica.

I prezzi figurativi di ciascun prodotto di cui all'allegato 10 derivano da una media dei prezzi rilevati dalle seguenti fonti: listini dei principali mercati ortofrutticoli italiani (Fondi, Parma, ecc.), prezzi riportati dall'Osservatorio dei Prezzi del Ministero dello Sviluppo Economico, prezzi delle Convenzioni Quadro stipulate da altre Centrali di Committenza (Consip, Intercenter, ecc.), prezzi all'ingrosso indicati dalle aziende produttrici o di trasformazione.

Per gli elementi qualitativi i punteggi saranno attribuiti come indicato nella tabella che segue specificando che ogni elemento sarà valutato per sé stesso.

Fatto salvo il rispetto delle percentuali in peso obbligatorie per le tipologie di derrate previste dai CAM per la ristorazione scolastica riportate nell'All.1.1 (Specifica tecnica relativa alle caratteristiche merceologiche degli alimenti) gli offerenti possono presentare soluzioni migliorative degli standard delle derrate alimentari, previste nelle Specifiche tecniche, in coerenza con quanto previsto dagli articoli 95, 144,34 del codice degli appalti.

copia informatica per consultazione

I prodotti che il concorrente intende offrire per poter essere valutati **devono essere coerenti con i menu ed essere individuati tra le tipologie di seguito indicate.**
Possono essere offerti le seguenti tipologie di prodotti

1) PRODOTTI LOCALI

Per prodotto locale si deve intendere l'alimento tal quale o il prodotto trasformato, dalle materie prime caratterizzanti al prodotto finito, (es. yogurt - materia prima: latte) il cui ciclo di produzione/trasformazione avviene in un raggio di 70 km dalla sede del comune di Novate Milanese.

Possono essere offerti le seguenti tipologie di prodotti:
a) Prodotti convenzionali locali
b) Prodotti biologici locali
c) Prodotti PAT convenzionali (Prodotti Agroalimentari Tradizionali individuati ai sensi del DM 350/1999 e del Regolamento UE n. 1151/2012)
d) Prodotti PAT biologici locali

2) Prodotti non locali:

Per prodotto non locale si deve intendere l'alimento o il prodotto trasformato (dalle materie prime caratterizzanti al prodotto finito) il cui ciclo di produzione/trasformazione avviene all'esterno del raggio di 70 km dalla sede del Comune di Novate Milanese.

Possono essere offerti le seguenti tipologie di prodotti:

a) Prodotti biologici (in sostituzione degli omologhi prodotti convenzionali)

b) Prodotti DOP e prodotti IGP (non biologici)

3) Prodotti provenienti da agricoltura sociale individuati ai sensi dell'art. 6 della Legge, 18/08/2015 n. 141

Possono essere offerti le seguenti tipologie di prodotti:

a) Prodotti convenzionali
b) Prodotti biologici

In riferimento ai suddetti punti il concorrente deve stimare per ciascun prodotto, la quantità complessiva lorda offerta, per ogni tipologia di derrate al netto delle quantità obbligatorie, le frequenze di somministrazione, il periodo di somministrazione nonché quali prodotti previsti nella *Specifica tecnica relativa alle tabelle delle grammature degli ingredienti* (allegato n.1.4) intende sostituire.

In merito si ricorda che non può essere modificata la frequenza delle preparazioni gastronomiche/alimenti prevista dalla *Specifica tecnica relativa ai menù* (allegato n.1.3) e che i prodotti che sostituiscono i prodotti presenti nel menu, devono essere scritti in rosso sul menù medesimo e devono essere omologhi ai prodotti sostituiti.
Si precisa che:

copia informatica per consultazione

a) Il concorrente deve stimare in maniera analitica le quantità totali, di peso lordo, di ogni singolo ingrediente, il nome dell'ingrediente deve corrispondere a quello riportato nelle specifiche relative alle grammature (per esempio: : fesa di tacchino, scamone di vitellone, reale di vitello, petto di pollo; mela golden; insalata scarola ecc.) occorrente nel corso della durata contrattuale, in relazione ai menù, alle grammature, al numero dei pasti da erogare e al tipo di utenza. Non saranno valutate dichiarazione generiche (esempio carne di bovino, pollo ecc..) Per le diverse categorie merceologiche il concorrente deve stimare relativi calcoli analitici che devono essere allegate alla relazione tecnica, qualora non presenti la commissione non valuterà la derrata.

b) le quantità totali di peso lordo, di ogni singola derrata migliorativa che intende offrire fino al raggiungimento del 100% della quantità complessiva.

c) al fine di rendere omogenea per tutti i concorrenti la stima delle quantità di derrate lorde si integra la Specifica tecnica (All.n.1.4) con la tabella degli scarti/sfridi di lavorazione relativa ad ogni singola derrata.

d) non possono essere offerti, che comunque non verrebbero valutati, quei prodotti già contenuti nella Specifica Tecnica n.2 e n.4 (ad esempio il Parmigiano Reggiano DOP, a meno che non sia proveniente da agricoltura biologica).

e) Non possono essere offerte e comunque non saranno valutate, erbe e piante aromatiche (es. prezzemolo, rosmarino, ecc.).

f) Non possono essere offerte quantità di prodotti eccedenti rispetto a quelli necessari desunti dalla specifica tecnica dei menu (allegato 1.3 al capitolato), dalla specifica tecnica relativa alle grammature (allegato 1 . 4 al capitolato) e dal numero di pasti complessivo indicato nel capitolato.
Nel caso in cui risultassero quantità eccedenti il 100%, queste non saranno oggetto di valutazione. La Commissione giudicatrice determinerà, in base ai prezzi unitari indicati dal concorrente nell'offerta economica, il valore economico delle eventuali quantità eccedenti il 100%. Il valore economico così determinato, nel caso in cui il concorrente risulti aggiudicatario, dovrà essere corrisposto alla Stazione appaltante, in quanto già ricompreso nel prezzo pasto offerto.

Per il calcolo delle quantità di prodotti che il concorrente intende offrire, al netto delle quantità obbligatorie previste dalle Specifiche tecniche , il concorrente deve seguire il seguente percorso:

[*quantità lorda di prodotto occorrente per tutta la durata contrattuale****] – [****quantità lorda obbligatoria di cui all'Allegato 1.1 caratteristiche merceologiche****] =*** *quantità in peso lordo di prodotto oggetto di offerta migliorativa.*

ESEMPIO

- *quantità di patate occorrenti per tutta la durata contrattuale: 100 kg*
- *quantità prevista dalla specifica tecnica (CAM): biologiche 50 kg*

copia informatica per consultazione

- *quantità restante oggetto di soluzione migliorativa:* ***50 Kg che il concorrente può scegliere a discrezione tra gli elementi di valutazione indicati nelle tabelle successive.***

  Esempio:

  - 11Kg biologici a filiera corta locale,

  - 10 Kg a filiera corta locale convenzionali

  - 10 Kg DOP e IGP non locali,

  - 6 Kg biologici DOP e IGP a filiera corta locale locali,

  - 8 Kg agricoltura sociale biologici,

  - 5 Kg d'agricoltura sociale convenzionale

Le tabelle di calcolo per la determinazione delle quantità di ciascun prodotto che può essere offerto devono essere riportate in un'apposita tabella che dovrà obbligatoriamente essere inserita nella relazione tecnica (anche come allegato) in quanto ne costituiscono parte integrante e sostanziale

Per facilitare i concorrenti e garantire la *par condicio* fra gli stessi, per la stima delle quantità di derrate che necessitano per tutte la durata dell'appalto devono obbligatoriamente utilizzare il modello di seguito riportato.

copia informatica per consultazione

TABELLA DI CALCOLO PER LA STIMA DELLA QUANTITA' DI DERRATE - ESEMPIO

SETTIMANA I											
RICETTA	**INGREDIENTI (da tabella dietetica)**	**Peso netto a porzione (in g.)**	**Percentuale Scongelato % v.a.**	**Grammatura Dopo scong. (in g.)**	**Percetuale di scarto % v.a.**	**Grammatura lorda (in gr. in numero o in volume)**	**Grammatura lorda (in Kg ,in mumero , o in litri**	**Pastigg n.**	**Numero di Ripetizioni nell'anno della ricetta n.**	**Quantità totale nell'anno (in Kg. In numero o in litri**	**Quantità complessiva r contratto**
PASSATO DI VERDURE E LEGUMI CON PASTINA	Minestrone verdure bio Surgelato			0		0	0,00			0,00	
PASSATO DI VERDURE E LEGUMI CON PASTINA	Legumi secchi bio			0		0	0,00			0,00	
PASSATO DI VERDURE E LEGUMI CON PASTINA	Patate bio			0		0	0,00			0,00	
PASSATO DI VERDURE E LEGUMI CON PASTINA	Carote bio			0		0	0,00			0,00	
PASSATO DI VERDURE E LEGUMI CON PASTINA	Bieta surgelata bio			0		0	0,00			0,00	
PASSATO DI VERDURE E LEGUMI CON PASTINA	Sedano bio			0		0	0,00			0,00	
PASSATO DI VERDURE E LEGUMI CON PASTINA	Pomodori pelati bio			0		0	0,00			0,00	
PASSATO DI VERDURE E LEGUMI CON PASTINA	Pastina			0		0	0,00			0,00	
PASSATO DI VERDURE E LEGUMI CON PASTINA	Parmigiano reggiano			0		0	0,00			0,00	
PASSATO DI VERDURE E LEGUMI CON PASTINA	Olio extra vergine di oliva			0		0	0,00			0,00	

I prodotti locali e i prodotti provenienti da agricoltura sociale offerti, per essere valutati devono obbligatoriamente essere corredati da:

- un'adeguata documentazione atta ad indicare la provenienza e la tracciabilità, dalle materie prime caratterizzanti il prodotto finito, individuando tutti i soggetti coinvolti nella filiera (produttore della materia prima, eventuale trasformatore, commerciante e

copia informatica per consultazione

concorrente). Per adeguata documentazione deve intendersi tutta la documentazione utile ad identificare l'intera filiera del prodotto offerto, dalle materie prime al prodotto finale (es. pane: deve figurare il produttore del grano, il molino, il panificio). Per ciascuno di questi soggetti deve essere indicato l'indirizzo e la località.

- una dichiarazione/lettera di intenti riportante il CIG della gara, sottoscritta da ciascun soggetto di cui alla precedente lett. a, atta a garantire la fornitura della quantità di prodotto offerta nella durata contrattuale nonché la periodicità/ stagionalità annua di fornitura. Nel caso in cui il produttore aderisca ad un consorzio aggregatore o a un Distretto rurale, la dichiarazione/lettera di intenti deve essere sottoscritta dal rappresentante legale del Consorzio o del Distretto rurale; in questo caso deve essere indicata l'azienda che fornirà la derrata/e;
- una dichiarazione d'impegno riportante il CIG della gara, sottoscritta da ciascun soggetto coinvolto nella filiera atta ad accettare l'esecuzione di eventuali audit da parte di soggetto incaricato dalla Stazione appaltante;
- Non saranno prese in considerazione, e quindi non saranno valutate, offerte condizionate (es. solo se disponibili sul mercato);
- per ciascuna tipologia di prodotti offerti e per ciascun prodotto, al fine di agevolare il lavoro della Commissione, devono preferibilmente essere utilizzati i modelli sottostanti (esempi n.1 - n.2 – n.3). Nel caso in cui il concorrente volesse applicare modelli diversi e l'offerta non risultasse chiara e immediatamente comprensibile, si precisa sin d'ora che i prodotti offerti non saranno oggetto di valutazione.

Esempio n.1

Tipologia prodotto: **Prodotti convenzionali locali**			
Prodotti locali convenzionali offerti	*Prodotto sostituito*	*U.M.*	*Quantità complessiva nell'intera durata contrattuale determinata secondo il processo indicato alla lettera e)*
Pane	Pane	Kg	……

Esempio n.2

Tipologia prodotto: **prodotti non biologici (Dop, Igp)**		
Prodotto biologico offerto	*Prodotto convenzionale sostituito*	*U.M.*
Petti di pollo	Petti di pollo	Kg

copia informatica per consultazione

Esempio n.3

Tipologia prodotto: **Prodotti biologici**		
prodotto (Dop, Igp) offerto	*Prodotto convenzionale sostituito*	*U.M.*
Prosciutto crudo	Prosciutto crudo	Kg

copia informatica per consultazione

ATTENZIONE: il singolo prodotto offerto carente anche di uno solo dei dati e documenti richiesti, non sarà accettato, sarà considerato come non offerto e pertanto non sarà soggetto a valutazione.

A.3 Altre soluzioni Migliorative

Si precisa che:

Le soluzioni che il concorrente intende eventualmente proporre devono risultare esplicitate in una apposita tavola riportata di seguito da allegare all'offerta tecnica. Nella tavola devono risultare chiare ed evidenti le migliorie offerte, le relative motivazioni, i tempi massimi di attuazione, nonché le ragioni che possano essere di interesse per la Stazione appaltante. Nel caso in cui le soluzioni riguardino strutture e impianti, per essere valutate devono essere corredate dal progetto esecutivo redatto ai sensi del Dlgs n.50. Il progetto deve essere corredato dal solo computo metrico.

SOLUZIONI MIGLIORATIVE

Standard minimi previsti dal C.S.O. E allegati	**Soluzione migliorativa offerta**	**Motivi di interesse per la stazione appaltante**	**Tempi massimi per l'attuazione della soluzione migliorativa offerta**	**Valutazione espressa dalla Commissione giudicatrice**	**Motivi della non accettazione**
				• Accolta • Accolta parzialmente • Non accolta	
				a)Accolta b) Accolta parzialmente c) Non accolta	
				a)Accolta b) Accolta parzialmente c) Non accolta	

copia informatica per consultazione

Raccomandazioni

È fatto obbligo ai concorrenti nello sviluppo dell'offerta tecnica di attenersi rigidamente alla sequenza dei criteri indicati nell'allegato elementi di valutazione, e di attenersi alla modulistica allegata.

CRITERI DI VALUTAZIONE E RELATIVO PUNTEGGIO TECNICO

		Punteggio massimo (80)
A.1	**Organizzazione del ciclo produttivo comprensivo delle attività previste dai CAM**	**30 di cui:**
a	Organizzazione del ciclo produttivo rappresentata mediante diagramma di Gantt, contenente la descrizione delle attività e del personale in aderenza alle prescrizioni del Capitolato. *Il punteggio verrà attribuito in base all'organizzazione proposta dal concorrente e ritenuta più efficiente nel rispetto delle prescrizioni di capitolato*	**7 D**
b	**Piano dei trasporti dei pasti in aderenza a quanto richiesto dal capitolato** *Il punteggio sarà assegnato in base alle migliori soluzioni logistiche proposte*	**4 D**
c	***Minor Tempo di percorrenza tra la cucina e l'ultimo terminale di consumo in via ……*** *Il punteggio sarà attribuito in maniera inversamente proporzionale ovvero al tempo più basso verrà attribuito il punteggio maggiore e proporzionalmente agli altri concorrenti secondo la seguente formula* $Pi = Pmax \times \frac{Tmin}{T0}$ Ove: *Pi = Coefficiente attribuito all'offerta iesima* *Pmax = Coefficiente massimo previsto pari a 15* *Tmin = Tempo minimo di percorrenza* *T0 = Tempo di percorrenza relativo all'offerta iesima*	**10 T**

copia informatica per consultazione

d	**Titolo di studio ed esperienze professionali del Direttore-Dietista** *Saranno considerati esclusivamente i titoli di studio adeguati alla mansione (dietista, nutrizionista)* *Il punteggio sarà attribuito in base alla maggiore esperienza professionale. In particolare:* *Titolo di studio* 1. 2 punti per possesso di diploma di laurea magistrale 2. 1 punti per possesso di diploma laurea triennale 3. 0,5 punti per il possesso di diploma *Esperienza professionale* 4. 0,20 punti per ogni anno ulteriore al requisito triennale richiesto dal Capitolato, fino a un massimo di 1 punto.	**3 T** **di cui** **2** **1**
e	**Gestione e risoluzione delle emergenze** *Il punteggio verrà attribuito in base alla capacità della soluzione nel garantire la puntuale rilevazione delle emergenze e la loro immediata risoluzione.*	**2 D**

copia informatica per consultazione

f	**Monte ore** settimanale e complessivo del personale impiegato nel servizio nell'intera durata contrattuale, specificando altresì il numero delle unità lavorative – i rispettivi livelli professionali - le funzioni attribuite – il monte ore giornaliero, settimanale annuale e complessivo nell'intera durata contrattuale. *Nel caso i cui vi siano almeno 3 offerte, il punteggio sarà determinato applicando la seguente formula:* $$X = P_{max} \times (1 - \frac{|Vm - Vo|}{Vm})$$ Ove: **Pmax** = *Punteggio massimo assegnato al monte ore* **Vm** = *Valore medio* **Vo** = *Valore dell'offerta in esame* In caso di un numero di offerte inferiore a 3 il punteggio relativo sarà assegnato in maniera direttamente proporzionale ovvero il maggior punteggio sarà attribuito all'offerta contenente il monte ore più alto e riproporzionando il punteggio delle altre offerte secondo la seguente formula $$Pi = P_{max} \times \frac{V_0}{V_{max}}$$ Ove: *Pi = Coefficiente attribuito all'offerta iesima* *Pmax = Coefficiente massimo previsto pari a 8* *Vo = Valore dell'offerta in esame* *Vmax = Valore massimo*	**4 Q**
A.2	**SOLUZIONI MIGLIORATIVE ALLE DERRATE ALIMENTARI**	**24 di cui:**
A.2.1	**Prodotti locali a filiera corta**	

copia informatica per consultazione

a	**Prodotti locali convenzionali** Quantità complessiva di ciascun prodotto offerto per l'intera durata contrattuale. Ai fini dell'attribuzione del punteggio saranno valutati i prodotti presenti nell'elenco di cui all'**allegato 10 "Listino prezzi figurativi dei prodotti biologici e dei prodotti convenzionali"** prendendo a riferimento i prezzi figurativi ivi indicati. Nel caso in cui nell'allegato 10 non fossero presenti alcuni prodotti che il concorrente intende offrire, la Commissione di gara effettuerà una ricerca di mercato per individuare il prezzo del prodotto offerto. L'offerta sarà valutata secondo i seguenti parametri:	
	Valore economico dei prodotti locali convenzionali offerti	**2Q**
	Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula $$P_{i=} P_{max} \times \frac{\text{Val Loc}_{off}}{\text{Val Loc}_{max}}$$ Ove: *Pi = Punteggio attribuito all'offerta iesima* *Pmax= Punteggio massimo previsto per il sub criterio* *Val Loc off = Valore di prodotti locali convenzionali offerti dal concorrente* *Val Loc max = Valore massimo di prodotti locali convenzionali offerti dal miglior offerente.*	
b	**Prodotti locali biologici** Quantità complessiva, di ciascun prodotto offerto per l'intera durata contrattuale. Ai fini dell'attribuzione del punteggio saranno valutati i prodotti presenti nell'elenco di cui all'**allegato 10** prendendo a riferimento i prezzi figurativi ivi indicati. Nel caso in cui nell'allegato 10 non fossero presenti alcuni prodotti che il concorrente intende offrire, la Commissione di gara effettuerà una ricerca di mercato per individuare il prezzo del prodotto offerto. L'offerta sarà valutata secondo i seguenti parametri:	

copia informatica per consultazione

copia informatica per consultazione

	Valore economico dei prodotti locali biologici	**2Q**
	Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula $$P_{i=} P_{max} \times \frac{\text{Val loc Bio}_{off}}{\text{Val Loc Bio}_{max}}$$ Ove: **P_i** = Punteggio attribuito all'offerta iesima **P_{max}**= Punteggio massimo previsto per il sub criterio **Val loc Bio $_{off}$** = Valore di prodotti locali biologici offerti dal concorrente **Val loc Bio $_{max}$** = Valore massimo di prodotti biologici offerti dal miglior offerente	
c	**Prodotti PAT convenzionali locali** Quantità complessiva di ciascun prodotto offerto per l'intera durata contrattuale, individuati ai sensi degli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350 Ai fini dell'attribuzione del punteggio saranno valutati i prodotti presenti nell'elenco di cui all'**allegato 10** prendendo a riferimento i prezzi figurativi ivi indicati. Nel caso in cui nell'allegato 10 non fossero presenti alcuni prodotti che il concorrente intende offrire, la Commissione di gara effettuerà una ricerca di mercato per individuare il prezzo del prodotto offerto. L'offerta sarà valutata secondo i seguenti parametri:	
	Valore economico stimato dalla Commissione	**1Q**

copia informatica per consultazione

	Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula $$P_{i=} P_{max} \times \frac{Val.pat._{off}}{Val\ pat_{max}}$$ Ove Pi = Punteggio attribuito all'offerta iesima *Pmax* = Punteggio massimo previsto per il sub criterio *Val pat off* = Valore di prodotti PAT convenzionali locali offerti dal concorrente *Val pat max* = Valore massimo di prodotti offerti dal miglior offerente	
d	**Prodotti PAT biologici locali** Quantità complessiva di ciascun prodotto offerto per l'intera durata contrattuale, individuati ai sensi degli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350 Ai fini dell'attribuzione del punteggio saranno valutati i prodotti presenti nell'elenco di cui all'**allegato 10** prendendo a riferimento i prezzi figurativi ivi indicati. Nel caso in cui nell'allegato 10 non fossero presenti alcuni prodotti che il concorrente intende offrire, la Commissione di gara effettuerà una ricerca di mercato per individuare il prezzo del prodotto offerto. L'offerta sarà valutata secondo i seguenti parametri:	
	Valore economico dei prodotti locali biologici Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula $$P_{i=} P_{max} \times \frac{Val.pat.Bio_{off}}{Val\ pat\ Bio_{max}}$$ Ove: *Pi = Punteggio attribuito all'offerta iesima* *Pmax = Punteggio massimo previsto per il sub criterio* *Val pat Bio off = Valore di prodotti locali biologici offerti dal concorrente* *Val pat Bio max = Valore massimo di prodotti PAT biologici locali offerti dal miglior offerente.*	**1Q**

copia informatica per consultazione

copia informatica per consultazione

e	**Minor distanza fra luogo di produzione/trasformazione e luogo di consumo dei prodotti locali** *Valutazione discrezionale complessiva del minor impatto ambientale dovuto alla distanza del luogo di produzione/ trasformazione e luogo di consumo dei prodotti, calcolata con l'applicazione Michelin*. https://www.viamichelin.it	**2D**
A.2.2	**PRODOTTI NON LOCALI**	
a	**Prodotti biologici** Quantità complessiva, di ciascun prodotto offerto per l'intera durata contrattuale, in più rispetto alle quantità obbligatorie previste dai CAM. Ai fini dell'attribuzione del punteggio saranno valutati i prodotti presenti nell'elenco di cui all'allegato 10 prendendo a riferimento i prezzi figurativi ivi indicati. Nel caso in cui nell'allegato 10 non fossero presenti alcuni prodotti che il concorrente intende offrire, la Commissione di gara effettuerà una ricerca di mercato per individuare il prezzo del prodotto offerto. L'offerta sarà valutata secondo il seguente parametro:	**10 Q**
	Valore economico dei prodotti non locali biologici Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula $P_{i=} P_{max} \times \frac{Val\ Bio_{off}}{Val\ Bio_{max}}$ Ove: ***Pi*** = Punteggio attribuito all'offerta iesima ***Pmax***= Punteggio massimo previsto per il sub criterio ***Val Bio off*** = Valore dei prodotti biologici offerti dal concorrente ***Val Bio max*** = Valore massimo di prodotti biologici offerti dal miglior offerente.	

copia informatica per consultazione

b	**Prodotti DOP e prodotti IGP (non biologici)** Quantità complessiva, di ciascun prodotto offerto per l'intera durata contrattuale. Ai fini dell'attribuzione del punteggio saranno valutati i prodotti presenti nell'elenco di cui all'allegato 10 prendendo a riferimento i prezzi figurativi ivi indicati. Nel caso in cui nell'allegato 10 non fossero presenti alcuni prodotti che il concorrente intende offrire, la Commissione di gara effettuerà una ricerca di mercato per individuare il prezzo del prodotto offerto. L'offerta sarà valutata secondo il seguente parametro	
	Valore economico dei prodotti DOP e IGP	**2 Q**
	determinato applicando la seguente formula $$P_{i=} P_{max} \times \frac{\text{Val dop e igp}_{off}}{\text{Val dop e igp}_{max}}$$ ***Pi*** = Punteggio attribuito all'offerta iesima ***Pmax***= Punteggio massimo previsto per il sub criterio ***Val dop e igp off*** = Valore dei prodotti offerti dal concorrente ***Val dop e igp max*** = Valore massimo di prodotti offerti dal miglior offerente	

copia informatica per consultazione

A.2.3	**PRODOTTI PROVENIENTI DA AGRICOLTURA SOCIALE**	
a	**Prodotti convenzionali provenienti da agricoltura sociale** individuati ai sensi della Legge, 18/08/2015 n° 141. Quantità complessiva di ciascun prodotto offerto per l'intera durata contrattuale. Ai fini dell'attribuzione del punteggio saranno valutati i prodotti presenti nell'elenco di cui all'allegato **10** prendendo a riferimento i prezzi figurativi ivi indicati. Nel caso in cui nell'allegato 10 non fossero presenti alcuni prodotti che il concorrente intende offrire, la Commissione di gara effettuerà una ricerca di mercato per individuare il prezzo del prodotto offerto. L'offerta sarà valutata secondo il seguente parametro:	
	Valore dei prodotti convenzionali provenienti da agricoltura sociale	**2Q**
	Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula: $$P_{i=} P_{max} \times \frac{Val\ soc_{off}}{Val\ soc_{max}}$$ Ove: **P_i** = Punteggio attribuito all'offerta iesima **P_{max}**= Punteggio massimo previsto per il sub criterio **Val soc_{off}** = Valore dei prodotti provenienti da agricoltura sociale offerti dal concorrente **Val soc_{max}** = Valore massimo dei prodotti provenienti da agricoltura sociale offerti dal miglior offerente	
b	**Prodotti biologici provenienti da agricoltura sociale** Quantità complessiva di ciascun prodotto offerto per l'intera durata contrattuale. Ai fini dell'attribuzione del punteggio saranno valutati i prodotti presenti nell'elenco di cui all'allegato 10 prendendo a riferimento i prezzi figurativi ivi indicati. Nel caso in cui nell'allegato 10 non fossero presenti alcuni prodotti che il concorrente intende offrire, la Commissione di gara effettuerà una ricerca di mercato per individuare il prezzo del prodotto offerto. L'offerta sarà valutata secondo il seguente parametro:	

copia informatica per consultazione

	Valore economico dei prodotti provenienti da agricoltura sociale	**2Q**
	Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula $$P_{i=} P_{max} \times \frac{Val\ soc\ Bio_{off}}{Val\ soc\ Bio_{max}}$$ Ove: ***Pi*** = Punteggio attribuito all'offerta iesima ***Pmax*** = Punteggio massimo previsto per il sub criterio ***Val socBio off*** = Valore di prodotti offerti dal concorrente ***Val soc Bio max*** = Valore massimo dei prodotti offerti dal miglior offerente.	
A.3	**Soluzioni migliorative accolte (***saranno escluse quelle riguardanti corsi o iniziative di educazione alimentare)*	**6 di cui**
	Valore economico stimato dalla Commissione	**4Q**
	Il punteggio relativo al "valore economico stimato dalla Commissione" verrà attribuito in maniera direttamente proporzionale assegnando il maggior punteggio al valore economico più elevato. $$Pi = P_{max} \times \frac{Vo}{Vmax}$$ Ove: ***Pi*** = *Coefficiente attribuito all'offerta iesima* ***Pmax*** = *Coefficiente massimo previsto pari a 5* ***Vo*** = *Valore economico dell'offerta in esame* ***Vmax*** = *Valore economico massimo*	
	Ricaduta migliorativa sulla qualità del servizio	**2D**
	i*l punteggio verrà attribuito in misura discrezionale, in base alla originalità e ricaduta qualitativa del servizio*	

copia informatica per consultazione

A.4	**Misure adottate per prevenire errori nella somministrazione delle diete sanitarie** il punteggio verrà attribuito in modo discrezionale dalla commissione in base alla praticabilità ed efficacia delle misure adottate	**2D**
A.5	***Qualità dei materiali utilizzati per il confezionamento delle diete*** *Sarà valutata in maniera discrezionale in base alle caratteristiche di funzionalità,*	**1D**
A.6	***Qualità dei contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti in multiporzioni*** *Sarà valutata in maniera discrezionale in base alle caratteristiche, alla funzionalità' e praticità di sanificazione*	**1D**
A.7	***Numero di Certificazioni possedute oltre a quella prescrittiva ISO 9001-2015 (con esclusione della ISO 22005)*** l punteggio sarà attribuito in maniera direttamente proporzionale $$Pi = P_{max} \times \frac{No}{N\ max}$$ Ove: P_i = *Coefficiente attribuito all'offerta iesima* P_{max} = *Coefficiente massimo previsto pari a 2* N_o = *Numero di Certificazioni possedute dalla Ditta in esame* N_{max} = *Numero di Certificazioni massimo* in caso di Ati o Consorzi: L'attribuzione del punteggio avverrà in caso di soggetti di cui all'articolo 45 comma 2: lett.re d) ed e) del Codice, nel caso in cui **tutte le imprese del Raggruppamento o del Consorzio ordinario siano in possesso delle certificazioni**; lett.re b) e c) **tutte le consorziate esecutrici siano in possesso delle certificazioni**	**2Q**

copia informatica per consultazione

A.8	***Piano di formazione specifico per il personale addetto alla consegna dei pasti agli anziani***	**1D**
A.9	**Modalità di consegna dei pasti agli anziani a domicilio in rapporto alla specificità dell'utenza**	**1D**
A.10	***Reportistica utilizzata per segnalare al direttore dell'esecuzione del contratto di eventuali problematiche connesse al consumo dei pasti da parte degli anziani a domicilio (esempio, non gradimento di alcune vivande, problemi di natura igienica nella conservazione dei pasti, ecc)***	**2D**

copia informatica per consultazione

A.11	**Percentuale di prodotti prescrittivi offerti a filiera corta locale**			**8 Q**
	Derrate	Percentuali prescrittive in peso previsti dai CAM sul totale necessario coerenti con il menù e con le grammature	% di prodotti locale a filiera corta offerta sul totale previsto	
	Frutta	50% BIO		**1**
	Verdure e ortaggi	50% BIO		**1**
	Legumi	60% BIO		**0,5**
	Cereali in granella e deirvati (pane,pasta..)	60% BIO		**1**
	Uova fresche e/o pastorizzate	100% BIO		**0,5**
	Carne Bovina	60%		**0,5**
	Carne suina	10% BIO		**0,25**
	Carne avicola	40% BIO		**0,5**
	Prodotti ittici	1 volta/anno BIO		**0,25**
	Salumi	30% BIO		**0,5**
	Formaggi	30% BIO		**0,5**
	Latte	100% BIO		**0,25**
	yogurt	100% Bio		**0,25**
	Pelati, polpa e passata di pomodoro	33% BIO		**0,5**
	Succhi di frutta o nettari di frutta	100% Bio		**0,25**
	Marmellate e confetture	100% Bio		**0,25**

copia informatica per consultazione

	Il punteggio sarà attribuito <u>per ogni tipologia di derrata</u> in maniera direttamente proporzionale secondo la seguente formula **Pi=Pma x <u>%off</u>** **100** Ove *Pi* = Punteggio attribuito all'offerta iesima *Pmax* = Punteggio massimo previsto per il sub criterio *% off* = Valore percentuale (da 0 a 100) di prodotti locali a filiera corta offerti per ogni tipologia di derrata *N:B.* ***Il concorrente oltre alla % deve indicare i singoli prodotti,corredati dalla stessa documentazione richiesta per i prodotti locali a filiera corta offerti come miglioria***.	
A.12	**Coerenza complessiva dell'Offerta Tecnica** A cura della commissione sarà valutata la chiarezza, la coerenza e la puntualità dell'offerta tecnica nel suo insieme in relazione a tutte le attività prescritte dal Capitolato.	**2** **D**

METODO DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI DELL'OFFERTA TECNICA

Per i criteri quantitativi, identificati nella tabella sopra con la lettera Q: a ciascuno degli elementi quantitativi cui è assegnato un punteggio con la lettera "Q" il punteggio sarà attribuito con formula matematica.

Per i criteri tabellari, identificati nella tabella sopra con la lettera T, a ciascuno degli elementi tabellari cui è assegnato un punteggio tabellare con la lettera "T" della tabella, il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto

Per i criteri qualitativi, identificati nella tabella sopra con la lettera D, a ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale con la lettera "D" della tabella, è attribuito un coefficiente sulla base del metodo di attribuzione discrezionale di un coefficiente variabile da zero ad uno da parte di ciascun commissario.

copia informatica per consultazione

Ogni commissario esprimerà il proprio giudizio per ciascun criterio/sub criterio, secondo quanto indicato nella tabella sotto riportata.

Ad ogni giudizio corrisponde un coefficiente numerico fra zero e uno.

L'attribuzione discrezionale di un coefficiente variabile da zero a uno da parte di ciascun commissario avverrà sulla base dei seguenti livelli di GIUDIZI:

Coefficiente **1,00**	GIUDIZIO: **Ottimo** Giudizio sintetico: l'elemento valutato è ritenuto approfondito, adeguato, molto significativo e completo, ben definito, ben articolato e qualificante rispetto ai mandati previsti dal Capitolato
Coefficiente **0,90**	GIUDIZIO: **Distinto** Giudizio sintetico: l'elemento valutato è ritenuto significativo, completo e definito rispetto ai mandati previsti dal Capitolato
Coefficiente **0,80**	GIUDIZIO: **Buono** Giudizio sintetico: l'elemento valutato è ritenuto significativo e completo rispetto ai mandati previsti dal Capitolato
Coefficiente **0,70**	GIUDIZIO: **Discreto** Giudizio sintetico: l'elemento valutato è ritenuto significativo ma non completo rispetto ai mandati previsti dal Capitolato
Coefficiente **0,60**	GIUDIZIO: **Sufficiente** Giudizio sintetico: l'elemento valutato è ritenuto limitato agli elementi essenziali e più evidenti rispetto ai mandati previsti dal Capitolato
Coefficiente **0,50**	GIUDIZIO: **Non adeguato** Giudizio sintetico: l'elemento valutato è ritenuto parziale rispetto ai mandati previsti dal Capitolato
Coefficiente **0,40**	GIUDIZIO: **Scarso** Giudizio sintetico: l'elemento valutato è ritenuto parziale e frammentario rispetto ai mandati previsti dal Capitolato
Coefficiente **0,30**	GIUDIZIO: **Insufficiente** Giudizio sintetico: l'elemento valutato è ritenuto incompleto rispetto ai mandati previsti dal Capitolato
Coefficiente **0,20**	GIUDIZIO: **Gravemente insufficiente** Giudizio sintetico: l'elemento valutato è ritenuto non rispondente rispetto ai mandati previsti dal Capitolato
Coefficiente **0,10**	GIUDIZIO: **Non appropriato** Giudizio sintetico: l'elemento valutato è ritenuto non coerente e inadatto rispetto ai mandati previsti dal Capitolato

copia informatica per consultazione

Coefficiente **0,00**	GIUDIZIO: **nessun miglioramento degli standard**

I valori sopra riportati sono gli unici ammissibili.

Si calcola successivamente la media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari in relazione al criterio/sub-criterio in esame, riportando al valore 1 la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate, secondo la seguente formula:

Mcoe =1*Mcı/Mx

dove

Mcoe: media riparametrata dei coefficienti degli apprezzamenti

Mcı = coefficiente della media attribuito dalla commissione per il criterio/sub criterio in esame

Mx = coefficiente massimo della media attribuita dalla commissione per il criterio/sub criterio in esame

Quindi si moltiplica per il punteggio massimo da assegnare a ciascun criterio o sub criterio , secondo la seguente formula:

Poff = Mcoe*Pmax

dove

Poff = punteggio assegnato a ciascun criterio o sub criterio

Mcoe = media riparametrata dei coefficienti di apprezzamento .

Pmax = punteggio massimo attribuibile.

Il punteggio attribuito complessivamente all'offerta tecnica di ciascun offerente sarà calcolato secondo il metodo aggregativo compensatore.

Il punteggio tecnico complessivo è dato dalla seguente formula:

PTj,i = Cj.1,i x Pj.1 + Cj.2,i x Pj. 2+
….. Cj.n,i x Pj.n

copia informatica per consultazione

dove:

PTj.i = punteggio tecnico criterio di valutazione j del concorrente i;

Cj.1,i = coefficiente sub criterio di valutazione 1 del criterio j, del concorrente

i; Cj.2,i = coefficiente sub criterio di valutazione 2 del criterio j, del

concorrente i;

.....

Cj.n,i = coefficiente sub criterio di valutazione n del criterio j, del concorrente i;

Pj.1 = Punteggio max sub criterio di valutazione j.1; Pj.2

= Punteggio max sub criterio di valutazione j.2;
……

Pj.n = Punteggio max sub criterio di valutazione j.n.

Al risultato della suddetta operazione verranno sommati i punteggi tabellari, e quello ottenuto dall'applicazione delle formule già espressi in valore assoluto, ottenuti dall'offerta del singolo operatore economico offerente.

Successivamente si procede alla riparametrazione del punteggio finale.

All'offerta tecnica che ha conseguito il punteggio più alto verranno assegnati …… punti;

alle altre offerte tecniche, saranno assegnati punteggi direttamente proporzionali decrescenti mediante la seguente formula:

Pdef = PUNTEGGIO off tecnica * Ptec / Pmax.

Dove:

Pdef rappresenta il punteggio definitivo conseguito dal singolo concorrente; Ptec - è il punteggio tecnico conseguito dal singolo concorrente;

Pmax è il punteggio tecnico più alto assegnato dalla Commissione giudicatrice

copia informatica per consultazione

ATTENZIONE: <u>Si richiede che l'offerta tecnica venga presentata anche in formato word al fine di facilitare il lavoro della Commissione</u>. Pertanto l'offerta in pdf firmata digitalmente e l'offerta in formato word devono essere caricate in un'unica cartella zip.

copia informatica per consultazione

CITTA' DI NOVATE MILANESE

Area Servizi Generali e alla Persona – Settore Istruzione e Sport
PEC comune.novatemilanese@legalmail.it
E-MAIL istruzione@comune.novate-milanese.mi.it

PROCEDURA APERTA IN AMBITO U.E. SVOLTA IN MODALITA' TELEMATICA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, DESTINATO ALLE UTENZE SCOLASTICHE E ALTRI UTENTI DEL COMUNE DI NOVATE MILANESE

periodo 01/01/2023-31/12/2027

All. 1.1

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

CIG 9349557A81

copia informatica per consultazione

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

INDICE

TABELLE FOOD....5
CONDIZIONI GENERALI....5
ELENCO DEI PRODOTTI BIOLOGICI RICHIESTI....7
CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI....12
PRODOTTI CARNEI....13
BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO....13
VITELLO FRESCO REFRIGERATO/VITELLONE REFRIGERATO....13
SUINO LEGGERO O MAGRONE FRESCO REFRIGERATO....14
AGNELLO E CAPRETTO FRESCO....14
CONIGLIO FRESCO....14
POLLO FRESCO REFRIGERATO....15
TACCHINO FRESCO REFRIGERATO....16
ARROSTO E ROLLÈ DI TACCHINO FRESCO....17
CARNE CONGELATA O SURGELATA....17
SALUMI....18
PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA' SENZA POLIFOSFATI....18
PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO DI PARMA....18
BRESAOLA DELLA VALTELLINA....19
MORTADELLA DI BOLOGNA....19
PANCETTA....19
COPPA O CAPOCOLLO....20
SPECK ALTO ADIGE....20
FESA DI TACCHINO ARROSTO....20
SALUMI MACINATI STAGIONATI (SALAMI)....21
PRODOTTI LATTIERO CASEARI....22
LATTE FRESCO PASTORIZZATO O UHT....22
YOGURT....22
BURRO....22
FORMAGGI A PASTA FILATA FRESCHI....23
FORMAGGI A PASTA FILATA CON STAGIONATURA....23
FORMAGGI FRESCHI DA TAVOLA....23
FORMAGGI A PASTA PRESSATA....24
FORMAGGI DI TIPO SVIZZERO (TIPO EMMENTHAL, EMMENTALER, GROVIERA, FRIBURGO)....24.
GRANA PADANO D.O.P. – PARMIGIANO REGGIANO D.O.P....24
FORMAGGI MOLLI CON CROSTA....25
RICOTTA....25
OVOPRODOTTI....26
UOVA FRESCHE....26
OVOPRODOTTI PASTORIZZATI....26
PRODOTTI ITTICI....27
PRODOTTI ITTICI CONGELATI O SURGELATI....27
PRODOTTI ITTICI AFFUMICATI....28
PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI....29
FRUTTA FRESCA....29
PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI....29
PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI....30
PATATE....31
FRUTTA SECCA SGUSCIATA....31
UVA SULTANINA....31
SPEZIE E CONDIMENTI....32
ERBE AROMATICHE E SPEZIE DISIDRATATE....32
PREPARATI PER BRODO....32
ZUCCHERO....32

copia informatica per consultazione

SALE FINE – GROSSO....33
OLI DI OLIVA E DI SEMI....33
ACETO....33
SCATOLAME....34
POMODORI PELATI NORMALI INTERI O NON INTERI (A PEZZETTINI)....34
CONCENTRATO DI POMODORO....34
VERDURE AL NATURALE....34
VERDURE SOTT'ACETO....35
VERDURE SOTT'OLIO D'OLIVA O DI SEMI....35
OLIVE IN SALAMOIA....35
CAPPERI SOTTO SALE....36
PRODOTTI ITTICI IN SCATOLA....36
PESTO ALLA GENOVESE....36
GRANELLE, SFARINATI E DERIVATI....37
FARINA BIANCA....37
ALTRE FARINE....37
PATATE IN FIOCCHI....38
PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO....38
PASTA ALL'UOVO SECCA, FRESCA O SURGELATA....38
PASTA RIPIENA SECCA, FRESCA O SURGELATA....39
ALTRE PASTE....39
RISO....39
LEGUMI E CEREALI IN GRANELLA SECCHI....40
GNOCCHI DI PATATE FRESCHI....40
PANE FRESCO....40
GRISSINI STIRATI ALL'ACQUA/CONDITI....41
PANE GRATTUGIATO....41
PASTE PRONTE SURGELATE O CONGELATE....41
BISCOTTI....42
PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO E TORTE....42
FETTE BISCOTTATE....42
CRACKERS E TARALLI....43
ALTRI PRODOTTI....44
INFUSI....44
LIEVITO DI BIRRA O VANIGLIATO....44
DESSERT PRONTI UHT....45
PUREA DI FRUTTA....45
MARMELLATE, CONFETTURE E GELATINE DI FRUTTA....45
MIELE....46
GELATI....46
CIOCCOLATO BARRETTA....46
BEVANDE....54
ACQUA MINERALE NATURALE....54
NETTARI E SUCCHI DI FRUTTA....54
PRODOTTI DIETETICI....47
PRODOTTI SENZA GLUTINE PER CELIACI....47
PRODOTTI IPOPROTEICI E APROTEICI....47
PRODOTTI GLUTINATI....48
PRODOTTI DIETETICI SENZA LATTE E DERIVATI....48
PRODOTTI DIETETICI SENZA UOVA E DERIVATI....49
PRODOTTI CON INTEGRATORI PROTEICI....49
PRODOTTI IPOSODICI....49
PASTA DI MAIS, PASTA DI FARRO, PASTA DI GUAR E PASTA DI KAMUT....50
BISCOTTI PRIMI MESI SOLUBILI E PRIMA INFANZIA....50
FORMULE PER LATTANTI E LATTE DI PROSEGUIMENTO....50
LATTE HD (HIGHT DIGESTIVE)....51

copia informatica per consultazione

OMOGENEIZZATI E LIOFILIZZATI.....51
CREME PER LA PRIMA INFANZIA.....51
BEVANDE A BASE DI CEREALI.....52
PRODOTTI A BASE DI SOIA.....52
TOFU52
SEITAN.....
.....53
ALIMENTI PER VEGANI.....53

copia informatica per consultazione

TABELLE FOOD

CONDIZIONI GENERALI

REQUISITI QUALITATIVI

- Tutti i prodotti devono essere conformi alle relative normative vigenti;
- Ogni prodotto deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. I valori devono essere conformi al Reg. CE 2073/05 e s.m.i.
- E' vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).
- Il confezionamento deve garantire un'idonea protezione del prodotto.
- La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.
- Per tutti i prodotti confezionati la shelf life residua alla consegna deve essere pari al 70%.

PRODOTTI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (D.O.P.)

Denominazione d'origine, è un nome che identifica un prodotto:
a) originario di un luogo, regione o, in casi eccezionali, di un paese determinati;
b) la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani; e
c) le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata.
(Regolamento CEE/UE n. 1151/2012).

PRODOTTI A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (I.G.P.)

Indicazione geografica, è un nome che identifica un prodotto:
a) originario di un determinato luogo, regione o paese;
b) alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità; la reputazione o altre caratteristiche; e
c) la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata.
(Regolamento CEE/UE n. 1151/2012).

PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

Prodotti agroalimentari tradizionali, sono "quelli le cui procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo" e sono presenti all'interno dell'"elenco Nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali" pubblicato annualmente a cura del Ministero per le Politiche Agricole. (D.Lgs. n 173/98, D.M. 350/99).

PRODOTTI ITTICI DA PESCA SOSTENIBILE (MSC, FRIEND OF SEA, ECC)

Prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale, quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti.
(Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva criteri ambientali minimi per la fornitura di derrate alimentari)

PRODOTTI PROVENIENTI DA BENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ

Prodotti provenienti dai beni confiscati alla criminalità organizzata per il recupero a fini sociali.
(L. 109/1996 "Disposizioni in materia di gestione e destinazione di beni sequestrati o confiscati")

copia informatica per consultazione

PRODOTTI DELL'AGRICOLTURA SOCIALE

Prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale.
Con il termine agricoltura sociale si indica in genere quell'insieme di attività che impiegano le risorse dell'agricoltura e della zootecnia per promuovere azioni terapeutiche, educative, ricreative, di inclusione sociale e lavorativa
(L.141/2015)

PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE

Il Commercio Equo e Solidale è un approccio alternativo al commercio convenzionale, che promuove giustizia sociale ed economica, sviluppo sostenibile, rispetto per le persone e per l'ambiente attraverso il commercio, la crescita della consapevolezza dei consumatori, l'educazione, l'informazione e l'azione politica.
Il Commercio Equo e Solidale è una relazione paritaria fra tutti i soggetti coinvolti nella catena di commercializzazione, dai produttori ai consumatori.
Si considerano prodotti del commercio equo e solidale quelli:
- importati e distribuiti da organismi iscritti alle Associazioni AGICES, WFTO/IFAT e equivalenti, secondo gli standards dalle stesse adottati in conformità alle caratteristiche della filiera integrale del -Commercio Equo e Solidale.
- realizzati nella filiera di prodotto quando siano certificati in base ai criteri individuati dalle organizzazioni esterne di certificazione del Fair Trade, come quelle associate in FLO e equivalenti.

SISTEMA DI QUALITA' NAZIONALE (SQN)

Il Sistema di Qualità Nazionale (SQN), è un regime di qualità volontario, aperto a tutti i produttori dell'Unione Europea, riconosciuto dallo Stato membro in quanto conforme ai seguenti criteri:
- caratteristiche specifiche del prodotto;
- particolari metodi di produzione;
- una qualità del prodotto finale significativamente superiore alle norme commerciali coerenti in termini di sanità pubblica, salute delle piante e degli animali, benessere degli animali o tutela ambientale.

A livello nazionale sono stati riconosciuti ad oggi:
- **Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI)**
- **Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia (SQNZ).**

(Regolamento (UE) n.1305/2013)

PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Prodotti ottenuti mediante particolari metodi di produzione, che si basano sui seguenti principi:
- processi biologici fondati su sistemi ecologici che impiegano risorse naturali interne ai sistemi stessi con metodi che utilizzano organismi viventi e metodi di produzione meccanici, praticano la coltura di vegetali e la produzione animale legate alla terra o l'acquacoltura che rispettano il principio dello sfruttamento sostenibile della pesca ed escludono l'uso di OGM;
- limitazione dell'uso di fattori di produzione esterni a fattori di produzione provenienti da produzione biologica, sostanze naturali o derivate da sostanze naturali, concimi minerali a bassa solubilità;
- la rigorosa limitazione dell'uso di fattori di produzione ottenuti per sintesi chimica

Tali normative si riferiscono a :
- prodotti agricoli vivi o non trasformati;
- prodotti agricoli trasformati destinati ad essere utilizzati come alimenti;
- mangimi;
- materiale di propagazione vegetativa e sementi per la coltivazione.

(Reg. CE 834/2007 e Reg CE 889/2008)

copia informatica per consultazione

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

ELENCO DEI PRODOTTI BIOLOGICI RICHIESTI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

In conformità ai "Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva" e ai "Criteri ambientali minimi per la fornitura di derrate alimentari" previsti dal "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione", è previsto l'uso dei seguenti prodotti BIO:

DERRATE	***PERCENTUALE IN PESO SUL TOTALE***
Frutta	*50% BIO*
Verdure e ortaggi	*50% BIO*
Legumi	*60% BIO*
Cereali in granella e derivati (pane, pasta,fette biscottate, cracker*, polenta, ecc…)*	*60% BIO*
Uova fresche e/o pastorizzate	*100% BIO*
Carne bovina	*60% BIO*
Carne suina	*10% BIO*
Carne avicola	*40% BIO*
Carne omogeneizzata	*100% BIO*
Prodotti ittici	*1 volta/anno BIO*
Salumi	*30% BIO*
Formaggi	*30% BIO*
Latte	*100% BIO*
Yogurt	*100% BIO*
Olio extravergine di oliva	*40% BIO*
Pelati, polpa e passata di pomodoro	*33% BIO*
Succhi di frutta o nettari di frutta	*100% BIO*
Marmellate e confetture	*100% BIO*
Cioccolato	*da commercio equo e solidale*

copia informatica per consultazione

ELENCO DEI PRODOTTI BIOLOGICI RICHIESTI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA PER UFFICI, UNIVERSITA', CASERME

In conformità ai "Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva" e ai "Criteri ambientali minimi per la fornitura di derrate alimentari" previsti dal "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione", è previsto l'uso dei seguenti prodotti BIO:

DERRATE	***PERCENTUALE IN PESO SUL TOTALE***
Frutta	*20% BIO +*
Verdure e ortaggi	*20% BIO*
Legumi	*20% BIO*
Cereali in granella e derivati (pane,pasta,fette biscottate, cracker*, polenta, ecc…)*	*20% BIO*
Uova fresche e/o pastorizzate	*100% BIO*
Carne bovina	*30% BIO*
Carne suina	*5% BIO*
Carne avicola	*40% BIO +*
Prodotti ittici	*1 volta/anno BIO*
Salumi	*30% BIO*
Formaggi	*30% BIO*
Olio extravergine di oliva	*40% BIO*
Pelati, polpa e passata di pomodoro	*33% BIO*
Yogurt	*100% BIO*
Prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolata, caffè, zucchero di canna grezzo o integrale)	*100%* da commercio equo e solidale

copia informatica per consultazione

ELENCO DEI PRODOTTI BIOLOGICI RICHIESTI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA PER LE STRUTTURE ASSISTENZIALI, SOCIO-SANITARIE E DETENTIVE

In conformità ai "Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva" e ai "Criteri ambientali minimi per la fornitura di derrate alimentari" previsti dal "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione", è previsto l'uso dei seguenti prodotti BIO:

DERRATE	***PERCENTUALE IN PESO SUL TOTALE***
Frutta	*50% BIO*
Verdure e ortaggi	*50% BIO*
Legumi	*60% BIO*
Cereali in granella e derivati (pane,pasta,fette biscottate, cracker*, polenta, ecc…)*	*60% BIO*
Uova fresche e/o pastorizzate	*100% BIO*
Carne bovina	*60% BIO*
Carne suina	*10% BIO*
Carne avicola	*40% BIO*
Prodotti ittici	*1 volta/anno BIO*
Salumi	*30% BIO*
Formaggi	*30% BIO*
Latte (anche in polvere), Yogurt	*100% BIO*
Olio extravergine di oliva	*40% BIO*
Pelati, polpa e passata di pomodoro	*33% BIO*
Succhi di frutta o nettari di frutta	*100% BIO*
Omogeneizzati carne e frutta	*100% BIO*
Marmellate e confetture	*100% BIO*

copia informatica per consultazione

ELENCO DEI PRODOTTI BIOLOGICI RICHIESTI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA PER LE STRUTTURE OSPEDALIERE

In conformità ai "Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva" e ai "Criteri ambientali minimi per la fornitura di derrate alimentari" previsti dal "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione", è previsto l'uso dei seguenti prodotti BIO:

DERRATE	***PERCENTUALE IN PESO SUL TOTALE***
Frutta	*100% BIO*
Prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolata, caffè, zucchero di canna grezzo o integrale)	100%
Verdure e ortaggi	*100% BIO*
Legumi	*100% BIO*
Cereali in granella e derivati (pane,pasta,fette biscottate, cracker*, polenta, ecc…)*	*100% BIO*
Uova fresche e/o pastorizzate	*100% BIO*
Carne bovina	*60% BIO*
Carne suina	*10% BIO*
Carne avicola	*40% BIO +*
Prodotti ittici	*1 volta/anno BIO*
Salumi	*30% BIO*
Formaggi	*30% BIO*
Latte (anche in polvere), Yogurt	*100% BIO*
Olio extravergine di oliva	*40% BIO*
Pelati, polpa e passata di pomodoro	*33% BIO*
Succhi di frutta o nettari di frutta	*100% BIO*
Omogeneizzati carne e frutta	*100% BIO*
Marmellate e confetture	*100% BIO*

copia informatica per consultazione

CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI

Disponibili con regolarità nel corso dell'anno: aromi, bietole o biete erbette, carote, cicoria o catalogna, cipolle, indivie, lattughe, patate, radicchio, sedano, spinaci

GENNAIO
Barbabietole, broccoli, carciofi, cavoli, cavolini di bruxelles, cavolfiori, coste, finocchi, porri, rape, verze, zucche.

FEBBRAIO
Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavolini di bruxelles, coste, finocchi, porri, rape, verze, zucche.

MARZO
Asparagi, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavoli, cavolini di bruxelles, coste, finocchi, piselli, porri, ravanelli, verze.

APRILE
Asparagi, cavolfiori, cavolini di bruxelles, carciofi, fave, finocchi, patate novelle, piselli, porri, ravanelli, verze.

MAGGIO
Asparagi, carciofi, coste, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, funghi, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, verze.

GIUGNO
Asparagi, barbabietole, cavolfiori, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucchine.

LUGLIO
Barbabietole, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucca, zucchine.

AGOSTO
Barbabietole, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucche, zucchine.

SETTEMBRE
Barbabietole broccoli, cavolfiori, cavoli, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, pomodori, ravanelli, verze, zucche, zucchine,

OTTOBRE
Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavoli, cavolini di bruxelles, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, melanzane, peperoni, pomodori, porri, radicchio, rape, verze, zucche.

NOVEMBRE
Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavolini di bruxelles, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, porri, ravanelli, verze, zucche.

DICEMBRE
Barbabietole, broccoli, carciofi, catalogna, cavolfiori, cavolini di bruxelles, coste, finocchi, porri, rape, zucche.

copia informatica per consultazione

CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI

Disponibili con regolarità nel corso dell'anno: banane, frutta esotica, limoni, mele, pere, pompelmi

GENNAIO
Arance, cachi, clementine, kiwi, mandaranci, mandarini

FEBBRAIO
Arance, clementine, kiwi, mandaranci, mandarini

MARZO
Arance, clementine, kiwi, mandarini

APRILE
Arance, fragole, kiwi, nespole

MAGGIO
Ciliege, fragole, kiwi, lamponi, nespole

GIUGNO
Albicocche, ciliege, fichi, fragole, meloni, nespole, nettarine, pesche, susine

LUGLIO
Albicocche, angurie, ciliege, fichi, fragole, lamponi, meloni, mirtilli, nettarine, pesche, susine

AGOSTO
Albicocche, angurie, fichi, fragole, lamponi, meloni, mirtilli, nettarine, pesche, prugne, susine, uva

SETTEMBRE
Fichi, mapo, meloni, mirtilli, nettarine, pesche, prugne, susine, uva

OTTOBRE
Arance, cachi, clementine, mapo, uva

NOVEMBRE
Arance, cachi, clementine, kiwi, mandaranci, mandarini, mapo

DICEMBRE
Arance, cachi, clementine, kiwi, mandaranci, mandarini, mapo

copia informatica per consultazione

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

PRODOTTI CARNEI

BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:
- il prodotto deve provenire da carcasse appartenenti a:
  - categoria A o E (bovini maschi non castrati di età inferiore ai 2 anni o femmine che non hanno figliato) - (Bovino Adulto e Scottona)
  - classe di conformazione: U
  - classe di ingrassamento: 2

  - categoria Z (animali tra 8 e 12 mesi) – (**Vitellone**)
  - classe di conformazione: R
  - classe di ingrassamento: 2 o 3
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.
- deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta

Tipologie richieste:
- deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti nelle altre specifiche tecniche (Grammature)
- tagli indicativamente richiesti: brione, aletta/cappello del prete, fesone da spalla, fesa, roast beef, costata da roast beef, geretto anteriore, punta di petto, reale, sottospalla, sottofesa, filetto, controfiletto, scamone, noce, magatello, pesce, geretto, ecc.

Confezionamento:
- confezionamento sottovuoto

VITELLONE REFRIGERATO

il prodotto deve provenire da carcasse appartenenti a:

- categoria A o E (bovini maschi non castrati di età compresa fra 8 e 12 mesi figliato)
- classe di conformazione: U
- classe di ingrassamento: 2categoria Z (animali tra 8 e 12 mesi) – (Vitellone)
- classe di conformazione: R
- classe di ingrassamento: 2 o 3
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.

- deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta

VITELLO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:
- Vitello: animali di età tra 0 e 8 mesi (categoria V)
- la carne deve essere di colore bianco-rosato, tenera, a grana fine, con grasso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.

copia informatica per consultazione

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

SUINO LEGGERO O MAGRONE FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:
- deve provenire da carcasse appartenenti a:
  - categoria di peso: L (light, leggero)
  - classe di carnosità: U
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa

Tipologie richieste:
- deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti nelle altre specifiche tecniche (Grammature)
- Tagli richiesti: braciola, coppa disossata, lonza intera, lonza a fette, stinco, costine

Confezionamento:
- confezionamento sottovuoto

AGNELLO E CAPRETTO FRESCO

Requisiti qualitativi:
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.
- deve presentare colore bianco rosato, tessitura compatta ma morbida, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, leggermente infiltrato

Tipologie richieste:
- tagli richiesti: coscia disossata e non, lombo, spalla, costine

Confezionamento:
- confezionamento sottovuoto

CONIGLIO FRESCO

Requisiti qualitativi:
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.
- la carne deve presentare colore bianco rosato, consistenza soda, assenza di ecchimosi, grumi di sangue, eccesso di sangue o siero, ferite, fenomeni ossidativi

Tipologie richieste:
- intero e senza testa
- intero a pezzi
- cosce anteriori e posteriori
- lombo

Confezionamento:
- confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata

copia informatica per consultazione

POLLO FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:
- devono appartenere alla classe A
- devono provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.
- le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi. Di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume sulle cosce o in corrispondenza del petto, cosce, codriolo, delle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali

Tipologie richieste:
- *Pollo a busto (carcassa)*: animale con la punta dello sterno flessibile (non ossificata):
  - la macellazione deve essere recente non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore se presentati in cassetta
  - devono avere buona conformazione, presentare una muscolatura ben sviluppata. Devono essere privi di testa e collo; la resezione del collo deve avvenire a livello della terzultima vertebra cervicale; le zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica
  - i busti devono risultare esenti da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio; le frattaglie pulite e lavate, possono essere accettate a parte ed il peso incluso in quello totale
  - il grasso sottocutaneo ed interno deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti; devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca
  - le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; cartilagine sternale flessibile; le ossa non devono presentare fratture

- *Coscia, coscetta, sovracoscia o fuso*:
  Coscia: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre
  Coscetta: coscia con unita parte del dorso, non superiore al 25% del peso complessivo
  Sovracoscia: femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre
  Fuso: tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre
  - devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata
  - devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica
  - le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; le ossa non devono presentare fratture
  - il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti

- *Petto*:
  - devono essere ben conformati, presentare una muscolatura ben sviluppata, con assenza di forcella, sterno, cartilagini e pelle
  - il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti

Confezionamento:
- *Pollo a busto*: il confezionamento può essere in cassette di plastica o cartone, o sottovuoto
- *Coscia, coscetta, sovracoscia o fuso*: confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata
- *Petto*: confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata

copia informatica per consultazione

TACCHINO FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- deve appartenere alla Classe A
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti di riconosciuti C.E.
- le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi. Di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume sulle cosce o in corrispondenza del petto, cosce, codriolo, delle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti

Tipologie richieste:

- *Tacchino a busto (carcassa)*: animale con la punta dello sterno flessibile (non ossificata);
  - la macellazione deve essere recente non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore se in cassetta
  - devono essere ben conformati, presentare una muscolatura ben sviluppata. La fesa, di peso non inferiore ai 4 kg
  - devono essere privi di testa e collo
  - i busti devono risultare esenti da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio; le frattaglie pulite e lavate, possono essere accettate a parte ed il peso incluso in quello totale

- *Coscia, sovracoscia, fuso*:
  Coscia: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre
  Sovracoscia: femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre
  Fuso: tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre
  - le cosce, devono essere ben conformate, presentare una muscolatura ben sviluppata
  - le zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica
  - le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; le ossa non devono presentare fratture
  - la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume su cosce o in corrispondenza delle articolazioni delle zampe

- *Fesa*:
  - fesa (filetto): petto intero o mezzo petto disossati, privati di sterno e costole
  - la fesa, di peso non inferiore ai 4 kg, deve essere ben conformata e presentare una muscolatura ben sviluppata

Confezionamento:

- *a busto*: il confezionamento può essere in cassette di plastica o cartone, o sottovuoto
- *coscia, sovracoscia o fuso*: confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata
- *fesa*: confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata

copia informatica per consultazione

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

ARROSTO E ROLLÈ DI TACCHINO FRESCO

Requisiti qualitativi:
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.

Tipologie richieste:
- arrosto: composto da carne di tacchino, pancetta di suino ed erbe aromatiche
- rollè: composto da carne di tacchino, pollo, suino ed erbe aromatiche

Confezionamento:
- confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata

CARNE CONGELATA O SURGELATA

Requisiti qualitativi:
- per le caratteristiche qualitative si fa riferimento a quelle del prodotto fresco, quando attinenti
- deve presentare, allo scongelamento, le condizioni caratteristiche del prodotto fresco
- non deve presentare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito

Tipologie richieste:
- deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti nelle altre specifiche tecniche (Grammature)
- E' prevista esclusivamente per i tagli di carne di:
  - bovino
  - suino
    ovino
    avicoli

Confezionamento:
- involucro protettivo sottovuoto.

copia informatica per consultazione

SALUMI

PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA' SENZA POLIFOSFATI

Requisiti qualitativi:
- ricavato dalla coscia di suino
- privo di polifosfati, lattosio, caseinati, glutine e degli allergeni indicati nella Dir. 2003/89/CE
- non deve essere un prodotto "ricostituito", quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari
- all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale
- la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole
- il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido; il grasso non deve essere in eccesso
- può essere anche preventivamente sgrassato, purché dichiarato in etichetta
- la quantità di grasso interstiziale deve essere bassa
- l'aroma deve essere dolce, "di nocciola", e non acidulo
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti
- umidità max: 75,5 % +/-3%

Tipologie richieste:
- prodotto intero (non preaffettato)

Confezionamento:
- involucro plastico o carta alluminata;

PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO NAZIONALE

Requisiti qualitativi:
- deve avere carne con sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico
- deve essere fresco e non aver subito processi di congelamento e scongelamento
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una maturazione non corretta
- può presentare rari cristalli di tirosina
- la porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido
- umidità max: 35-45 %+/-3%
- grassi max: 8-10 % +/-3%

Tipologie richieste:
- prodotto intero (non preaffettato)

Confezionamento:
- confezionato sottovuoto

copia informatica per consultazione

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

BRESAOLA

Requisiti qualitativi:
- deve essere preparata a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo della coscia bovina
- il processo di stagionatura deve essere compreso tra le 4 e le 8 settimane
- deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura
- la consistenza deve essere soda, senza zone di rammollimento
- deve risultare sufficientemente compatta ed adatta ad essere affettata
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione
- umidità max: 65 % +/-3%
- grassi max: 7 % +/-3%

Tipologie richieste:
- prodotto intero (non preaffettato)

Confezionamento:
- confezionamento sottovuoto, se privata del budello

MORTADELLA

Requisiti qualitativi:
- l'impasto deve essere omogeneo e non presentare granulosità
- non vi devono essere perdite di grasso o gelatine
- non deve presentare colorazioni verdastre o altri difetti di colore, odore o sapore
- l'aroma non deve essere eccessivamente speziato
- umidità max: 50-55 % +/-3%
- grassi max: 33 % +/-3%

Tipologie richieste:
- prodotto intero (non preaffettato)

Confezionamento:
- confezionamento sottovuoto

PANCETTA

Requisiti qualitativi:
- le parti magre devono risultare in giusta proporzione; e non devono essere eccessivamente molli
- il grasso non deve risultare molle, rancido, ingiallito o in qualche modo degradato
- la stagionatura effettuata deve essere dichiarata
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione

Tipologie richieste:
- prodotto intero (non preaffettato)
- indicativamente:
    - pancetta tesa
    - pancetta tesa affumicata
    - pancetta arrotolata decotennata
    - pancetta coppata

Confezionamento:
- forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto, tranci sottovuoto

copia informatica per consultazione

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

COPPA O CAPOCOLLO

Requisiti qualitativi:
- deve essere preparata con tradizionali tecnologie a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo, situate lungo le vertebre del collo del suino; l'uso di legamenti e di parti connettivali esterne non deve risultare eccessivo
- deve avere forma cilindrica, non incurvata, ed apici non appuntiti
- deve avere maturazione uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura; deve avere consistenza soda e uniforme, senza zone di rammollimento
- il grasso presente non deve essere giallo, né avere odore o sapore di rancido
- deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato
- il processo di stagionatura e maturazione deve compiersi lentamente, la durata non deve essere inferiore ai tre mesi e deve essere dichiarata la stagionatura
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione
- umidità max: 35-45 % +/-3%
- grassi max: 8-10 % +/-3%

Tipologie richieste:
- prodotto intero (non preaffettato)

Confezionamento:
- forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto

SPECK ALTO ADIGE

Requisiti qualitativi:
- preparato da tranci di coscia suina secondo tecnica tradizionale, a stagionatura minima di tre mesi
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione

Tipologie richieste:
- prodotto intero (non preaffettato)

Confezionamento:
- forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto, tranci sottovuoto

FESA DI TACCHINO ARROSTO

Requisiti qualitativi:
- la fetta deve essere compatta di colore bianco roseo senza parti connettivali e grasso interstiziale;
- la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore, né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
- l'aroma non deve essere eccessivamente speziato;
- il quantitativo di carne di tacchino deve essere superiore al 70%;
- privo di polifosfati, lattosio, caseinati, glutine e altri allergeni

Tipologie richieste:
- prodotto intero (non preaffettato)

Confezionamento:
- confezionamento sottovuoto;

copia informatica per consultazione

SALUMI MACINATI STAGIONATI (SALAMI)

Requisiti qualitativi:
- deve riportare indicazione relativa al tipo di salame
- deve possedere le caratteristiche merceologiche previste per ogni tipo
- non deve presentare in modo percettibile parti connettivali
- deve avere involucro (budello) esterno in buono stato, senza muffe o marcescenze e non staccato dal contenuto
- deve avere maturazione omogenea e non deve presentare zone di rammollimento; in sezione deve essere omogeneo e non "incartato", non deve avere una parte esterna particolarmente secca ed una interna eccessivamente molle
- non deve presentare all'interno odori, sapori o colori anomali, inscurimento della carne, ingiallimento del grasso, rancidità
- deve presentare il giusto grado di maturazione, di almeno due mesi, che deve essere dichiarato
- umidità max: 35 % +/-3%
- grassi max: 40 % +/-3%
- proteine totali min: 20 % +/-3%
- collagene/proteine: <0,12 +/-3%
- acqua/proteine: <2,1 +/-3%
- grasso/proteine: <1,8 +/-3%
- pH: >5 +/-3%

Tipologie richieste:
- prodotto intero (non preaffettato)
- Indicativamente: salame Milano, felino, soppressa veneta, finocchiona, ungherese, ecc.

Confezionamento:
- forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto

copia informatica per consultazione

PRODOTTI LATTIERO CASEARI

LATTE FRESCO PASTORIZZATO O UHT

Requisiti qualitativi:
- deve essere di colore bianco o bianco ialino
- non deve presentare separazione delle fasi o grumi
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali

Tipologie richieste:
- latte fresco intero: grasso >3,2 % +/-3% , pH <6 +/-3%, acidità <7 gradi SH +/-3%
- latte fresco parzialmente scremato: pH <6 +/-3%, acidità <7 gradi SH +/-3%
- latte UHT intero: grasso >3,2 % +/-3% , pH <6,6 – 6,8 +/-3%, acidità <7 gradi SH +/-3%
- latte UHT parzialmente scremato: pH <6 +/-3%, acidità <7 gradi SH +/-3%

Confezionamento:
- tetrapack o bottiglia in PET

YOGURT

Requisiti qualitativi:
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali
- deve essere privo di edulcoranti
- yogurt “bianco”: deve essere di colore bianco, di consistenza più o meno compatta e cremosa a seconda del tipo di lavorazione
- yogurt “alla frutta”: la frutta deve essere di buona qualità priva di difetti, odori e sapori anomali, e può essere presentata in pezzi o sottoforma di purea nel tipo “vellutato”
- pH: 3,5 – 4,5 +/-3%
- acidità:>40 °SH +/-3%
- aromi frutta: > 12 % +/-3%

Tipologie richieste:
- yogurt intero
- yogurt magro
- yogurt intero o magro alla frutta o altri gusti

Confezionamento:
- confezioni unitarie da 125 g

BURRO

Requisiti qualitativi:
- deve risultare fresco, non sottoposto a congelamento e non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie
- grasso (per burro destinato al consumo diretto): >80 % +/-3%
- perossidi: max N°0,5 meq/kg +/-3%

Tipologie richieste:
- panetti
- confezioni monoporzione da circa 8 g

Confezionamento:
- deve garantire un’idonea protezione del prodotto

copia informatica per consultazione

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

FORMAGGI A PASTA FILATA FRESCHI

Requisiti qualitativi:
- devono essere prodotti a partire da solo latte fresco o pastorizzato
- non devono presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti

Tipologie richieste:
  - mozzarella/ fiordilatte: umidità: <60 % +/-3%
- mozzarella di bufala DOP: umidità: min. 57% +/-3%, grasso: 54% s.s. +/-3%
  - mozzarella per pizza in filoni o cubettata: umidità: < 60% +/-3%

Confezionamento:
  - porzioni da 30 g, 60 g, in vaschette multiporzione
  - porzioni da 125 g, confezionate singolarmente o in vaschette multiporzione
  - filone intero o cubettata per pizza

FORMAGGI A PASTA FILATA CON STAGIONATURA

Requisiti qualitativi:
- non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
- devono avere superato un sufficiente periodo di stagionatura, che deve essere indicato

Tipologie richieste:
  - provolone: deve avere un periodo di stagionatura di min. 40-60 giorni
  - scamorza / scamorza affumicata
  - pecorino
  - caciocavallo
- caciotta: da latte vaccino e/o latte di pecora. umidità: < 41% +/-3% (latte misto); umidità: < 43% +/-3% (latte vaccino); umidità: < 33% +/-3% (latte pecora); grasso: > 44 % +/-3%

Confezionamento:
- confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci

FORMAGGI FRESCHI DA TAVOLA

Requisiti qualitativi:
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, omogenea, priva di occhiature o bolle d'aria
- non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
- devono essere privi di carragenina

Tipologie richieste:
- crescenza: da puro latte vaccino fresco, umidità: < 59 % +/-3%, grasso: >50 % +/-3%
- formaggi freschi da tavola e formaggi spalmabili: da latte, caglio e fermenti lattici senza aggiunta di acidi inorganici o altro, umidità: < 60-70 % +/-3%, grasso: >50 % +/-3%
- formaggio di capra o pecora: di puro latte caprino o pecorino, formaggio fresco cremoso.

Confezionamento:
- deve garantire un'idonea protezione al prodotto
- monoporzioni da 50g - 80 g - 100g - 125g

copia informatica per consultazione

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

FORMAGGI A PASTA PRESSATA

Requisiti qualitativi:

- non devono presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
- devono riportare indicazione sul tempo di stagionatura

Tipologie richieste:

- asiago DOP "pressato": deve avere una maturazione di 20/40 giorni, umidità: < 36% +/-3%, grasso: >44% +/-3%
- asiago DOP "d'allevo": deve avere una maturazione di circa 1-2 anni, umidità: < 32% +/-3%, grasso: >24% +/-3%
- montasio DOP: stagionatura di 2-3 mesi, grasso: >40 % +/-3%
- fontina DOP: umidità: < 40 % +/-3%, grasso: >45 % +/-3%
- tipo fontina (fontal): umidità: < 40 % +/-3%, grasso: >45 % +/-3%
- feta: il latte di capra non deve superare il 30% del totale

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci

FORMAGGI DI TIPO SVIZZERO (TIPO EMMENTALER, GROVIERA, FRIBURGO) o EDAMER

Requisiti qualitativi:

- non devono presentare difetti di aspetto, sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
- devono presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma, anche se può essere più frequente nella parte interna
- per i gruyère la pasta deve essere morbida, fondente, untuosa, di colore paglierino e sapore caratteristico (forte, tendente al piccante); l'occhiatura deve essere scarsa, con buchi della grossezza di un pisello
- deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci

GRANA PADANO D.O.P. – PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente
- non devono presentare difetti di aspetto (occhiature), sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
- non devono contenere formaldeide residua
- devono avere un periodo di stagionatura di:
    - 15 - 18 mesi se "da tavola"
    - 18 - 24 mesi se "da grattugia"
- umidità: < 31 % +/-3%
- grasso: >32 % +/-3%

Confezionamento:

- forma intera o in tranci
- confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci
- monoporzioni da 20 g

copia informatica per consultazione

FORMAGGI MOLLI CON CROSTA

Requisiti qualitativi:

- non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause

Tipologie richieste:

- taleggio: stagionatura circa 40 giorni, umidità: < 40-50 % +/-3%, grasso: >48 % +/-3%
- quartirolo
- tomini stagionati
- pecorino
- italico: umidità: < 50 % +/-3%, grasso: >50 % +/-3%
- brie: grasso: < 50 % +/-3%
- gorgonzola: dolce e piccante, deve essere specificato; stagionatura min. 2 mesi, umidità: < 50 % +/-3%, grasso: >48 % +/-3%

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto/ATP/MAP

RICOTTA

Requisiti qualitativi:

- deve essere prodotta con solo latte pastorizzato
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali
- le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: ricotta romana, ricotta piemontese, ecc.

Tipologie richieste:

- ricotta vaccina
- ricotta di pecora
- ricotta mista
- ricotta fresca: umidità: < 72 % +/-3%
- ricotta salata: umidità: circa 50 % +/-3%

Confezionamento:

- confezione chiusa, deve garantire un'idonea protezione al prodotto
- monoporzioni da 50g – 100g.
- forma intera

copia informatica per consultazione

OVOPRODOTTI

UOVA FRESCHE

Requisiti qualitativi:
- uova fresche di gallina di produzione nazionale o comunitaria
- categoria qualitativa: A
- categoria di peso: L - grandi (> 63 g)
- guscio e cuticola: normali, intatti; privi esternamente di piume, tracce di sangue o di feci
- camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm, immobile
- albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura
- tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombratura, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura
- germe: sviluppo impercettibile
- esente da odori anomali
- pH albume: 9 – 9,7 +/-3%
- pH tuorlo: 5,8 -6,2 +/-3%

Confezionamento:
- in confezioni di cartone o materiale plastico per alimenti

OVOPRODOTTI PASTORIZZATI

Requisiti qualitativi:
- ottenuto da uova di gallina
- sottoposto ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa
- devono essere assenti residui di guscio o membrane interne, o comunque nei quantitativi previsti per legge
- il prodotto non deve presentare odore, colore o sapore anomali
- la consistenza deve essere uniforme, senza grumi o separazione tra albume tuorlo, non eccessivamente schiumoso
- il prodotto deve essere privo di conservanti e additivi

Tipologie richieste:
- uovo intero: pH >7 +/-0,3%
- tuorlo: pH >9 +/-0,3%
- albume: pH >6,4 +/-0,3%

Confezionamento:
- confezionamento in tetrabrick o bottiglie in PET

copia informatica per consultazione

PRODOTTI ITTICI

PRODOTTI ITTICI CONGELATI O SURGELATI

Requisiti qualitativi:
- deve essere dichiarata la zona di provenienza e la nomenclatura commerciale
- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo; glassatura massima: 20%
- la forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente a prodotto scongelato
- non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale, ecc.
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- *Pesci interi*: non devono presentare bruciature da freddo, grumi di sangue, residui di membrane/ parete addominale, attacchi parassitari
- *Pesci filetti*: non devono presentare bruciature da freddo, grumi di sangue, pinne o resti di pinne, pezzi di pelle (nei filetti dichiarati senza pelle), residui di membrane/parete addominale, attacchi parassitari; i filetti, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm. E' tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm
- *Pesci tranci*: non devono presentare bruciature da freddo, grumi di sangue, pinne o resti di pinne, residui di membrane/parete addominale, attacchi parassitari; i tranci, devono presentare una sola spina centrale
- *Crostacei sgusciati e cefalopodi, molluschi bivalvi, spiedini*: la carne deve presentare a temperatura ambiente, valutata a prodotto scongelato, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda

Tipologie richieste:
Fatte salve le quantità previste dai CAM, sono richiesti:
- *Pesci interi eviscerati*: Coda di rospo 100/200g, sogliola 300g, branzino, dentice, salmone, trota 180-200g
- *Pesci filetti*: nasello, rombo, cernia, mostella, triglia, tonno, platessa n. 3, salmone, halibut, merluzzo, persico, trota, luccio perca
- *Pesci tranci*: merluzzo, tonno, persico, palombo, pesce spada, salmone
- *Crostacei sgusciati:* gamberi e code di gamberi, gamberetti, scampi)
- *Cefalopodi:* seppioline, calamari, calamari anelli, moscardini, polpo min. 800-1.200g, seppie min 400-800g
- *Molluschi bivalvi:* cozze, vongole

Confezionamento:
- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;

copia informatica per consultazione

PRODOTTI ITTICI AFFUMICATI

Requisiti qualitativi:
- consistenza soda
- sapore delicato e aromatico
- non devono presentare viscosità superficiale e rammollimento, segni di putrefazione, ammuffimento, irrancidimento o altri difetti
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali

Tipologie richieste:
- salmone, tonno, pesce spada
- intero, preaffettato o ritagli

Confezionamento:
- confezionamento in buste di polietilene sottovuoto

copia informatica per consultazione

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

FRUTTA FRESCA

Requisiti qualitativi:
- mele, agrumi, kiwi, pesche e nettarine, pere, fragole, uva da tavola devono essere appartenenti alla I categoria; per gli altri prodotti sono comunque previsti i medesimi requisiti della I categoria
- intera, di buona qualità, deve essere stato raccolta con cura
- sana, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo
- pulita, praticamente priva di sostanze estranee visibili
- esente da danni da gelo o basse temperature
- priva di umidità esterna anormale
- esente da odori e/o sapori estranei
- deve presentare un adeguato grado di sviluppo e maturazione
- può presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto, secondo le norme corrispondenti

Tipologie richieste:
- Agrumi: arance, mandarini, clementine, limoni, pompelmi
- Altra frutta: fragole, ciliegie, uva da tavola, albicocche, pesche e nettarine, prugne e susine, mele, pere, cachi, cocomeri, meloni, kiwi
- Frutta esotica: banane, ananas

Confezionamento:
- cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto

PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI

Requisiti qualitativi:
- lattughe, indivie ricce e scarole, peperoni dolci e pomodori devono essere appartenenti alla I categoria; per gli altri prodotti sono comunque previsti i medesimi requisiti della I categoria
- interi e sani, senza lesioni, compatti e resistenti al tatto e senza attacchi di origine parassitaria, marciume o altre alterazioni
- puliti, privi di terra, e sostanze esterne visibili
- esenti da danni causati dal gelo
- privi di umidità esterna anormale
- privi di odori o sapori anormali
- sono consentite leggere lesioni superficiali asciutte e macchie, purché non pregiudichino la qualità del prodotto, non attacchino la parte commestibile, secondo le norme corrispondenti

Tipologie richieste:
- Ortaggi a foglia: insalate, biete da costa o biete, biete erbette, spinaci, cavoli cappucci e verzotti, cavoli di Bruxelles
- Ortaggi a bulbo: cipolla, agli, porri
- Ortaggi a frutto: cetrioli, melanzane, peperoni dolci, pomodori, zucchine, zucche
- Altri ortaggi: asparagi, carote, cavolfiori, finocchi, sedani da coste
- erbe aromatiche fresche: salvia, prezzemolo, rosmarino, alloro, timo, origano, maggiorana, mentuccia, rucola, erba cipollina, basilico

Confezionamento:
- cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto
- per le erbe aromatiche. presentazione in mazzetti singoli, in cassette o sacchi in PET

copia informatica per consultazione

PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI

Requisiti qualitativi:
- l'uso di verdure surgelate è permesso solo quando non sono reperibili sul mercato le verdure fresche corrispondenti; è sempre permesso per fagiolini, spinaci, piselli e misto legumi e ortaggi per minestrone
- devono essere accuratamente puliti, mondati e tagliati
- non devono presentare fisiopatie, scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito, attacchi fungini, o attacchi di insetti, né malformazioni
- privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti
- devono apparire non impaccata, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine
- la consistenza del prodotto scongelato non deve essere legnosa, né apparire spappolato
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- calo peso: < 20% +/-3%

Tipologie richieste:
- asparagi punte
- carote cubettate
- patate cubettate, spicchi, novelle intere, a bastoncino crude
- spinaci e erbette in foglia
- carciofi interi, cuori o spicchi
- piselli sgranati e mangiatutto
- fagiolini fini
- fagioli borlotti
- finocchi spicchi
- funghi interi o affettati champignons o porcini
- melanzane cubetti
- cavolfiori rosette
- cavolini di bruxelles
- broccoli rosette
- zucchine a rondelle
- mais
- verdure miste grigliate: melanzane, peperoni, zucchine, ecc
- erbe aromatiche singole o miste
- misto per insalata russa: patate, carote, piselli
- misto legumi e ortaggi per minestrone: la composizione merceologica deve essere di minimo n° 10 varietà tra legumi e verdure, indicativamente la seguente (+/- 3%): patate 25%, carote 17%, pomodori 9%, fagiolini 8%, borlotti 7,5%, zucchine 6,5%, piselli 10%, porri 4%, sedano 4%, cavolfiori 4%, verza 4%, prezzemolo 0,5%, basilico 0,5%
- minestrone: la composizione merceologica deve essere di minimo n° 10 varietà di verdure, indicativamente la seguente (+/- 3%): patate 35%, carote 25%, zucchine 10%, pomodori 9%, porri 5%, sedano 5%, cavolfiori 5%, verza 5%, prezzemolo 0,5%, basilico 0,5%

Confezionamento:
- deve garantire una protezione adeguata del prodotto

copia informatica per consultazione

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

PATATE FRESCHE

Requisiti qualitativi:
- con morfologia uniforme
- con peso minimo di 60 g per ogni tubero e uno massimo di 270 g (il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle)
- devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono risultare formate da masse di tuberi appartenenti a una sola cultivar
- sane, non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra), né di germogli filanti
- non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate o che presentino alterazioni tali da renderle inadatte al consumo
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco; è ammessa solo una leggera presenza di terra sulla superficie
- esenti da danni prodotti dal gelo
- prive di umidità esterna anormale
- esenti da odori e/o sapori estranei. Possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto

Tipologie richieste:
Bintye Olanda, Bologna tradizionale, Francia, Novelle, Primura

Confezionamento:
- per partite di produzione nazionale, continentale e insulare, sono ammessi gli imballaggi d'uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei)
- per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinate e/o impiombate

FRUTTA SECCA SGUSCIATA

Requisiti qualitativi:
- deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del prodotto fresco
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- priva di frammenti di gusci
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Tipologie richieste:
Mandorle pelate, noci gherigli, pinoli, arachidi, pistacchi

Confezionamento:
- confezionamento sottovuoto o sacchetti PET

UVA SULTANINA

Requisiti qualitativi:
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Confezionamento:
- confezionamento sottovuoto
- confezioni in materiale plastico per alimenti chiuse o sacchetti PET

copia informatica per consultazione

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

SPEZIE E CONDIMENTI

ERBE AROMATICHE E SPEZIE DISIDRATATE

Requisiti qualitativi:
- devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie degli ingredienti
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Tipologie richieste:
Intere e in polvere
- erbe aromatiche: origano, maggiorana, timo, menta, ecc.
- spezie: noce moscata, cannella, chiodi di garofano, bacche di ginepro, curry, misto di spezie
- zafferano

Confezionamento:
- deve garantire un'idonea protezione del prodotto

PREPARATI PER BRODO

Requisiti qualitativi:
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

deve presentarsi in forma granulare o a cubetti

Tipologie richieste:
con estratto di origine vegetale: deve essere ottenuto esclusivamente dall'idrolisi delle proteine di origine vegetale
il prodotto deve essere privo di grassi idrogenati e glutammato monosodico
con estratto di carne: può contenere grassi idrogenati alimentari in misura non superiore al 20%; può essere aggiunto il nome di uno degli estratti componenti se questo è presente nel prodotto in quantità non inferiore al 12%
il prodotto deve essere privo di grassi idrogenati e glutammato monosodico

Confezionamento:
- deve garantire un'idonea protezione del prodotto

ZUCCHERO

Requisiti qualitativi:
- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti
- se semolato, prodotto a media granulosità, privo di umidità eccessiva e grumi
- non deve presentare impurità, residui di insetti e corpi estranei
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Tipologie richieste:
- zucchero semolato multiporzione o bustine monoporzione
- zucchero grezzo di canna multiporzione o bustine monoporzione
- zucchero impalpabile vanigliato

Confezionamento:
- deve garantire un'idonea protezione del prodotto

copia informatica per consultazione

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

SALE FINE – GROSSO

Requisiti qualitativi:
- sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato"
- può essere richiesto anche sottoforma di “sale iodurato” oppure "sale iodato" oppure "sale iodurato e iodato"
- il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Confezionamento:
- sale grosso iodato: confezioni multiporzione
- sali fino iodato e iposodico: confezioni multiporzione e monoporzione da 1g circa

OLI DI OLIVA E DI SEMI

Requisiti qualitativi:
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- l’olio di oliva extravergine deve essere ottenuto da olive provenienti da Paesi CEE.

Tipologie richieste:
- olio extravergine di oliva
- olio di semi di arachide
- olio di semi di girasole

Confezionamento:
- olio extravergine di oliva: bottiglia in vetro o PET, confezione monodose in bustina da 12 ml
- altri oli: confezione in PET

ACETO

Requisiti qualitativi:
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- è vietato addizionare acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti
- acidità totale (ac. acetico): 6-12 % +/-3%

Tipologie richieste:
- aceto di vino rosso o bianco: ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, è consentita l’aggiunta di acqua durante la lavorazione
- aceto di mele: prodotto dall'affinamento del sidro o del mosto di mela.
- aceto balsamico di Modena: ottenuto dalla fermentazione acetica del mosto di uve tipiche. Odore fragrante, complesso, ben amalgamato, persistente e penetrante, di evidente e gradevole acidità; sapore dolce e agro, vivo, franco, vellutato, ben equilibrato, con apprezzabile acidità, persistente

Confezionamento:
- Bottiglie in vetro o PET

copia informatica per consultazione

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

SCATOLAME

POMODORI PELATI NORMALI INTERI O NON INTERI (A PEZZETTINI)

Requisiti qualitativi:
- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti, e alla norma UNI 8876
- deve presentare frutti compatti, interi, non spappolati con il caratteristico odore e sapore del pomodoro maturo
- privo di infestanti vegetali ed animali, insetti, corpi estranei ed altri difetti
- prodotti esclusivamente con pomodori San Marzano di produzione nazionale
- peso sgocciolato (sul peso netto): >60 % +/-3%
- residuo Secco rifrattometrico: >8 °Brix

Tipologie richieste:
- interi
- non interi (a pezzettini)

Confezionamento:
- latte con protezione antiacidità
  tetrapack
- bag in box

CONCENTRATO DI POMODORO

Requisiti qualitativi:
- deve essere privo di infestanti vegetali ed animali, insetti, corpi estranei ed altri difetti

Tipologie richieste:
- concentrato di pomodoro (R.S. > 18%)
- doppio concentrato di pomodoro(R.S. > 28%)
- triplo concentrato di pomodoro(R.S. > 36%)

Confezionamento:
- deve garantire un'idonea protezione del prodotto

VERDURE AL NATURALE

Requisiti qualitativi:
- ottenute da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie
- il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali

Tipologie richieste:
- fagioli di spagna, cannellini e borlotti, lenticchie, ceci ed altri legumi
- funghi tagliati, misto per insalata di riso, ecc.
- mais, carote, sedano rapa, barbabietole, ecc

Confezionamento:
- latta o barattolo in vetro

copia informatica per consultazione

VERDURE SOTT'ACETO

Requisiti qualitativi:

- ottenute da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie
- il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali

Tipologie richieste:

- capperi, cetrioli, cipolline, peperoni a falde
- giardiniera
- insalata capricciosa: misto di tre verdure, in proporzioni simili, tagliate a fiammifero e "aromatizzate" con aceto di vino a bassa gradazione. Le verdure utilizzate sono: sedano rapa, carote e peperoni

Confezionamento:

- latte o barattolo in vetro

VERDURE SOTT'OLIO

Requisiti qualitativi:

- ottenuto da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie
- può essere sottoforma di prodotto intero, a metà, a spicchi, a falde
- sulla superficie dell'olio di conserva non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- in olio di oliva o olio di semi di girasole

Tipologie richieste:

- melanzane, peperoni a falde, zucchine, funghi, ecc.
- altre composizioni miste di verdure

Confezionamento:

- latte o barattolo in vetro

OLIVE IN SALAMOIA

Requisiti qualitativi:

- ottenute da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie
- il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni
- il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato, né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento di lavorazione
- il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro

Tipologie richieste:

- verdi e nere
- intere, denocciolate, a rondelle

Confezionamento:

- latte o barattolo in vetro

copia informatica per consultazione

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

CAPPERI SOTTO SALE

Requisiti qualitativi:
- ottenuti da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie
- il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Confezionamento:
- barattolo in vetro o PET

PRODOTTI ITTICI IN SCATOLA

Requisiti qualitativi:
- composto da pezzi interi, senza briciole o frammenti
- l'olio di conserva deve presentarsi limpido, privo di alterazioni ed eccessivi sedimenti
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Tipologie richieste:
- tonno sott'olio di oliva
- tonno al naturale
- sardine sott'olio di oliva
- filetti di sgombro sott'olio di oliva
- acciughe sott'olio di oliva

Confezionamento:
- confezione monoporzione e pluriporzione
- in latta o busta
- vasetto in vetro (solo acciughe sott'olio)

PESTO ALLA GENOVESE

Requisiti qualitativi:
- deve essere fresco, da conservarsi a temperatura refrigerata
- prodotto esclusivamente con: basilico (minimo 25%), olio di oliva o extravergine di oliva (minimo 30%), grana padano e/o parmigiano reggiano, pecorino, pinoli, aglio (non presente nel pesto alla genovese senz'aglio), sale
- consistenza omogenea, senza eccessiva separazione tra gli ingredienti
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Tipologie richieste:
- pesto alla genovese
- pesto alla genovese senz'aglio

fresco refrigerato
da conservare a temperatura ambiente

Confezionamento*:*
- latte o barattolo in vetro o PET

copia informatica per consultazione

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

GRANELLE, SFARINATI E DERIVATI

FARINA BIANCA

Requisiti qualitativi:
- non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento
- non deve presentare colore, odore e sapore anomali

Tipologie richieste:

Tipo 0: umidità <14.5 % s.s. +/-3%
ceneri <0.65 % s.s. +/-3%
glutine secco >7 % s.s. +/-3%

Tipo 00: umidità <14.5 % s.s. +/-3%
ceneri <0.55 % s.s. +/-3%
glutine secco >7 % s.s. +/-3%

Confezionamento:
- deve garantire un'idonea protezione al prodotto

ALTRE FARINE

Requisiti qualitativi:
- non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di cereali o altre sostanze estranee
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento
- non deve presentare colore, odore e sapore anomali

Tipologie richieste:

Indicativamente:
- farina gialla bramata di mais
- farina taragna: farina bramata di mais e farina di grano saraceno
- semolino
- fecola di patate: prodotta esclusivamente dalle patate
- maizena: amido ottenuto esclusivamente dal mais
- farina di ceci: ottenuta dalla sola macinazione di ceci
- farina di castagne: ottenuta dalla sola macinazione di castagne
- farina di mandorle: ottenuta dalla sola macinazione di mandorle

Confezionamento:
- deve garantire un'idonea protezione al prodotto

copia informatica per consultazione

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

PATATE IN FIOCCHI

Requisiti qualitativi:
- prodotto esclusivamente dalle patate
- non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di cereali o altre sostanze estranee
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento
- non deve presentare colore, odore e sapore anomali

Confezionamento:
- deve garantire un'idonea protezione del prodotto

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Requisiti qualitativi:
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti
- deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste
- per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:
    - tempo di cottura
    - resa (aumento di peso con la cottura)
- si richiede pasta di semola di grano duro idonea alla ristorazione collettiva; il prodotto deve mantenere elasticità e punto di cottura, assenza di fenomeni di impaccamento e spappolamento per un tempo non inferiore a 45 minuti
- grado di spappolamento: < 6%+/-3%
- la pasta deve rimanere la dente dopo la doppia cottura

Tipologie richieste:
- tutti i formati disponibili sul mercato - l'Azienda dovrà fornire l'elenco dei formati disponibili

Confezionamento:
- deve garantire un'idonea protezione del prodotto

PASTA ALL'UOVO SECCA, FRESCA O SURGELATA

Requisiti qualitativi:
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti

Tipologie richieste:
- tutti i formati disponibili sul mercato - l'Azienda dovrà fornire l'elenco dei formati disponibili
- lasagne
- formati per pastina

Confezionamento:
- deve garantire un'idonea protezione del prodotto

copia informatica per consultazione

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

PASTA RIPIENA SECCA, FRESCA O SURGELATA

Requisiti qualitativi:
- deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti
- rapporto ripieno/pasta: min. 50 % +/-3%
- deve essere priva di solfiti

Tipologie richieste:
- tutti i formati disponibili sul mercato - l'Azienda dovrà fornire l'elenco dei formati disponibili
- a titolo esemplificativo dovranno essere disponibili:
  - formati: ravioli, tortellini, agnolotti, cappelletti, tortelli, caramelle, quadretti, casoncelli, cannelloni, ecc.
  - ripieni: di magro, di carne, ricotta e spinaci, zucca

Confezionamento:
- deve garantire un'idonea protezione del prodotto

ALTRE PASTE

Requisiti qualitativi:
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti

Tipologie richieste:
- tutti i formati disponibili sul mercato - l'Azienda dovrà fornire l'elenco dei formati disponibili
- pizzoccheri

Confezionamento:
- deve garantire un'idonea protezione del prodotto

RISO

Requisiti qualitativi:
- deve possedere le caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti, sostanze estranee
- non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna

Tipologie richieste:
- Parboiled

Confezionamento:
- deve garantire un'idonea protezione del prodotto
- preferibile sottovuoto

copia informatica per consultazione

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

LEGUMI E CEREALI IN GRANELLA SECCHI

Requisiti qualitativi:
- devono essere puliti e uniformemente essiccati
- di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma)
- sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali
- privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, ecc)
- il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta

Tipologie richieste:
- legumi:
  - ceci
  - fagioli cannellini, borlotti
  - lenticchie piccole (tipo Castelluccio) o grandi;
  - misto legumi per zuppa o minestrone;
- cereali:
  - orzo perlato, farro, cereali misti, cous cous

Confezionamento:
- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;

GNOCCHI DI PATATE FRESCHI

Requisiti qualitativi:
- devono essere preparati con purea di patate o fiocchi di patate
- devono risultare indenni da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti
- non devono contenere additivi e conservanti
- quantitativo di patate / purea di patate: min. 70%

Confezionamento:
- deve garantire un'idonea protezione del prodotto

PANE FRESCO

Requisiti qualitativi:
- prodotto con farine tipo 0 e 00; per il pane integrale produzione con farine integrali
- deve essere garantito di produzione giornaliera; non è ammesso pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato
- deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche organolettiche:
  - crosta dorata e croccante
  - mollica morbida, ma non collosa
  - alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica
  - il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro
  - non deve risultare duro alla masticazione
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti

Tipologie richieste:
- pezzature, anche integrali, di circa 30-40-50-60-70g o 600-1000g
- confezionato a fette

Confezionamento:
- in sacchi di carta a doppio strato o in ceste di plastica chiuse traforati

copia informatica per consultazione

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

GRISSINI STIRATI ALL'ACQUA/CONDITI

Requisiti qualitativi:
- possono essere di tipo "speciale" con l'aggiunta di grassi; i grassi impiegati possono essere solamente burro, strutto o grassi vegetali non idrogenati
- non devono essere presenti coloranti artificiali
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti

Confezionamento:
- confezioni multiporzione e monoporzione

PANE GRATTUGIATO

Requisiti qualitativi:
- deve essere il prodotto della triturazione meccanica di pane avente le caratteristiche del tipo 0 e 00
- deve essere privo di conservanti, coloranti o condimenti aggiunti
- deve essere privo di impurezze
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti

Confezionamento:
- deve garantire un'idonea protezione del prodotto

PASTE PRONTE SURGELATE O CONGELATE

Requisiti qualitativi:
- può essere fornita già stesa in fogli arrotolati o in panetti
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Tipologie richieste:
- pasta sfoglia: deve essere prodotta con farina di grano tenero 00, burro, sale
- pasta frolla: deve essere prodotta con farina di grano tenero 00, burro, uova
- pasta fillo o brik
- pasta kataifi
- pasta per strudel

Confezionamento:
- deve garantire un'idonea protezione del prodotto

copia informatica per consultazione

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

BISCOTTI

Requisiti qualitativi:
- gli ingredienti principali devono essere: farina, zucchero, materie grasse, uova
- le materie grasse accettate sono: burro, oli vegetali
- è vietato l'uso di margarina o strutto raffinato, olio di palma, nonché di oli e grassi alimentari idrogenati
- non sono ammessi additivi antiossidanti
- il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, rammollimenti atipici, sapore e odore anomali
- umidità: 4-6% s.s. +/-3%

Tipologie richieste:
- biscotti secchi
- biscotti frollini
- amaretti

Confezionamento:
- confezione monoporzione e multi porzione

PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO E TORTE

Requisiti qualitativi:
- possono essere farciti o guarniti con preparazioni non deperibili, quali confettura, marmellata, creme pastorizzate (limone, vaniglia, cioccolato, ecc.); non può essere utilizzata panna montata fresca
- non devono contenere coloranti e conservanti
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e sgradevoli
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- devono risultare esenti da frammenti di guscio o altri corpi estranei

Tipologie richieste:
- freschi
- surgelati

Confezionamento:
- confezione monoporzione o multiporzione

FETTE BISCOTTATE

Requisiti qualitativi:
- non devono essere presenti coloranti artificiali
- devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- non devono contenere strutto e grassi idrogenati
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti

Tipologie richieste:
- per le fette biscottate: classiche e senza sale

Confezionamento:
- confezione monoporzione o multiporzione

copia informatica per consultazione

CRACKERS E TARALLI

Requisiti qualitativi:
- non devono essere presenti coloranti artificiali
- devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- come grassi possono essere utilizzati solamente olio, burro e grassi vegetali non idrogenati
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti

Tipologie richieste:
- crackers non salati in superficie
- crackers salati in superficie
- taralli all'olio di oliva

Confezionamento:
- confezione monoporzione da 25g - 50g – 100g

BASE PER PIZZA / FOCACCIA FRESCA O SURGELATA

Requisiti qualitativi:
- preparata con sfarinati di grano, olio extravergine di oliva, acqua, lievito, e sale
- l'impasto non deve contenere strutto né altri grassi animali;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- può essere fresca o surgelata. Se fresca, il momento della preparazione non deve superare le dodici ore antecedenti la consegna.
- deve essere consegnata entro 12 h dalla preparazione

Tipologie richieste:
- base pizza cruda fresca o surgelata
- base pizza precotta surgelata
- pizza con pomodoro precotta in teglia
- focaccia cotta in teglia

copia informatica per consultazione

ALTRI PRODOTTI

LIEVITO

Requisiti qualitativi:
- privo di grumi, corpi estranei e segni di umidità
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- se in polvere, di consistenza impalpabile
- può essere "vanigliato", ovvero aromatizzato alla vanillina

Tipologie richieste:
- lievito di birra fresco o secco
- lievito istantaneo
- lievito istantaneo vanigliato

Confezionamento:
- lievito di birra fresco: cubetti da 25 grammi
- altri lieviti: bustine monodose e pluridose

BICARBONATO DI SODIO

Requisiti qualitativi:
- consistenza omogenea, priva di grumi, corpi estranei e segni di umidità
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- privo di allergeni

Confezionamento:
- deve garantire un’idonea protezione del prodotto

INFUSI

Requisiti qualitativi:
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali

Tipologie richieste:
- the in filtri e solubile
- the deteinato in filtri o solubile
- camomilla in filtri e solubile
- infusi alla frutta e gusti vari

Confezionamento:
- bustine monodose

copia informatica per consultazione

DESSERT PRONTI UHT

Requisiti qualitativi:
- devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT
- consistenza omogenea e compatta, privi di grumi, formazione di liquido, occhiature
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Tipologie richieste:
- budino - fornitura convenzionale ai gusti: cioccolato, vaniglia
- budino di soia - fornitura ai gusti: cioccolato, vaniglia

Confezionamento:
- confezione unitaria

PUREA DI FRUTTA

Requisiti qualitativi:
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
- deve essere costituita con una quota di frutta non inferiore al 95%
- deve essere privo di conservanti
- deve essere privo di zuccheri aggiunti

Tipologie richieste:
- prodotto con una sola tipologia di frutta
- prodotto con frutta mista

Confezionamento:
- confezione monoporzione

MARMELLATE, CONFETTURE E GELATINE DI FRUTTA

Requisiti qualitativi:
- le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea o con agrumi interi o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida (extra frutta min 45%)
- le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida (extra frutta min 45%)
- le gelatine devono presentarsi a cubetti monodose, confezionata con zuccheri e succhi di frutta
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali e devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza
- odore, sapore e colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza
- non si devono riscontrare:
  - caramellizzazione, sineresi o cristallizzazione degli zuccheri
  - sapori estranei
  - ammuffimenti
  - presenza di materiali estranei

Confezionamento:
- confezione monoporzione: 25 g,
- vasetti in vetro o PET

copia informatica per consultazione

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

MIELE

Requisiti qualitativi:
- deve essere di produzione C.E.;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, covate e granelli di sabbia
- deve essere esente da processi di fermentazione o effervescenze
- non deve essere stato sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi siano stati distrutti o resi in gran parte inattivi
- non deve presentare una acidità modificata artificialmente
- non deve essere stato sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine

Confezionamento:
- confezione monoporzione: 25 g,
- vasetti in vetro o PET

GELATI

Requisiti qualitativi:
  - prodotto industriale
- deve essere privo in superficie di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura (ad esempio zone perimetrali fuse e poi ricongelate, indice di colpo di calore)
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Tipologie richieste:
- coppette o biscotto con gelato
- gusti: vaniglia, cioccolato, frutta
- sorbetto, ghiacciolo

Confezionamento:
- confezioni monoporzione

CIOCCOLATO BARRETTA

Requisiti qualitativi:
- deve essere privo di parassiti e corpi estranei
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Tipologie richieste:
- confezione barretta di cioccolato al latte o fondente
- confezione barretta di cioccolato extrafondente

Confezionamento:
- deve garantire un'idonea protezione del prodotto
- in confezione monodose da 20g – 25g – 30g - 50 g

copia informatica per consultazione

PRODOTTI DIETETICI

PRODOTTI SENZA GLUTINE PER CELIACI

Requisiti qualitativi:
- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- devono essere presenti nel Prontuario degli alimenti AIC
- devono possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente (ad esclusione di pane e prodotti da forno)
- deve essere garantita la fornitura di tutti i formati presenti per i prodotti convenzionali
- le proteine contenute devono provenire da uova o latte; deve essere completamente assente il glutine (<20ppm) e il lattosio non deve superare lo 0,1%
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Tipologie richieste:
Indicativamente:
- pasta: tutti i formati utilizzati normalmente
- paste ripiene, lasagne, tortelli, ravioli
- pane e base per pizza (freschi, in ATP o surgelati)
- prodotti preimpanati
- biscotti, fette biscottate, crackers, crostini, prodotti da forno e prodotti dolciari tradizionali (es. panettone, colomba)
- biscotti primi mesi e prima infanzia
- dessert UHT
- succhi di frutta

Confezionamento:
- deve garantire un’idonea protezione del prodotto

PRODOTTI IPOPROTEICI E APROTEICI

Requisiti qualitativi:
- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- devono possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente
- non devono presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, bolle d’aria
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Tipologie richieste:
- pasta: tutti i formati utilizzati normalmente
- paste ripiene, lasagne, tortelli, ravioli
- pane e base per pizza
- biscotti, prodotti da forno e dolci
- dessert UHT
- bevande

Confezionamento:
- deve garantire un’idonea protezione del prodotto

copia informatica per consultazione

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

PRODOTTI GLUTINATI

Requisiti qualitativi:
- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- sulla confezione deve essere riportata la dicitura "il prodotto contiene glutine"
- devono possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine

Tipologie richieste:
- Pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene

Confezionamento:
- deve garantire un’idonea protezione del prodotto

PRODOTTI DIETETICI SENZA LATTE E DERIVATI

Requisiti qualitativi:
- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- devono possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente
- non devono presentare in modo diffuso difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, bolle d’aria
- devono risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Tipologie richieste:
- pane, base per pizza e pizza senza formaggio e derivati
- gnocchi di patate
- biscotti, prodotti da forno e dolci
- dessert UHT

Confezionamento:
- deve garantire un’idonea protezione del prodotto

copia informatica per consultazione

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

PRODOTTI DIETETICI SENZA UOVA E DERIVATI

Requisiti qualitativi:
- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- devono possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente
- non devono presentare in modo diffuso difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, bolle d'aria
- devono risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Tipologie richieste:
- gnocchi di patate
- biscotti, prodotti da forno e dolci
- dessert UHT

Confezionamento:
- deve garantire un'idonea protezione del prodotto

PRODOTTI CON INTEGRATORI PROTEICI

Requisiti qualitativi:
- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- indicati per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte
- devono essere prodotti con semola di grano duro ed integratore proteico
- non devono presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Tipologie richieste:
- pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene e semolino
- pane e base per pizza
- biscotti, prodotti da forno e dolci
- dessert UHT
- bevande

Confezionamento:
- deve garantire un'idonea protezione del prodotto

PRODOTTI IPOSODICI

Requisiti qualitativi:
- devono essere conformi alle normative vigenti, comprese quelle relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- non devono contenere cloruro di sodio
- devono riportare la dicitura "indicate per diete iposodiche"
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine

Confezionamento:
- deve garantire un'idonea protezione del prodotto
- confezione monoporzione

copia informatica per consultazione

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

PASTA DI MAIS, PASTA DI FARRO, PASTA DI GUAR E PASTA DI KAMUT

Requisiti qualitativi:
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti
- deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste
- per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:
    - tempo di cottura
    - resa (aumento di peso con la cottura)

Tipologie richieste:
- tutti i formati utilizzati normalmente

Confezionamento:
- deve garantire un'idonea protezione del prodotto

BISCOTTI PRIMI MESI SOLUBILI E PRIMA INFANZIA

Requisiti qualitativi:
- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- devono presentare una perfetta lievitazione e cottura
- è vietato l'uso di emulsionanti o di qualsiasi margarina o strutto raffinato, nonché di oli e grassi idrogenati alimentari
- dolcificati solo con saccarosio o fruttosio
- per le tipologie solubili, deve essere garantita un'idonea solubilità
- non devono presentare in modo diffuso difetti come presenza di macchie, spezzatura, rammollimenti atipici, sapore e odore anomali
- devono risultare indenni da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Confezionamento:
- deve garantire un'idonea protezione del prodotto

FORMULE PER LATTANTI E LATTE DI PROSEGUIMENTO

Requisiti qualitativi:
- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari per lattanti e ai latti di proseguimento;
- devono essere di colore bianco o bianco ialino;
- non devono presentare separazione delle fasi e grumi;
- non devono presentare odore, colore o sapore anomali;
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:
- deve garantire un'idonea protezione del prodotto.

copia informatica per consultazione

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

LATTE HD (HIGHT DIGESTIVE)

Requisiti qualitativi:
- deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- deve essere di colore bianco o bianco ialino
- non deve presentare separazione delle fasi, grumi
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine

Tipologie richieste:
- latte intero, parzialmente scremato o scremato

Confezionamento:
- tetrapack o bottiglia in vetro o PET

OMOGENEIZZATI E LIOFILIZZATI

Requisiti qualitativi:
- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- sterilizzati e privi di conservanti

Tipologie richieste:
- liofilizzati: indicati per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte, eventualmente addizionati con farina di riso e vitamine
- carne: coniglio, vitello, pollo, tacchino, agnello
- omogeneizzati: non devono contenere glutine (<20ppm), né proteine del latte
- carne: coniglio, manzo, vitello, pollo, tacchino, agnello, maiale, cavallo, prosciutto e misti
- pesce: platessa, trota, nasello, spigola, orata, trota e misti
- frutta e verdure: mela, pera, banana, albicocca, verdure, legumi e misti
- formaggi

Confezionamento:
- deve garantire un’idonea protezione del prodotto

CREME PER LA PRIMA INFANZIA

Requisiti qualitativi
- deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- é indicato per i bambini dal 4° mese in poi, come integratori al latte;
- eventualmente addizionate con vitamine ed aromi naturali, senza glutine e proteine del latte;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

Tipologie richieste:
- crema di riso
- crema di mais
- crema di tapioca
- crema di semolino
- crema multicereali

Confezionamento:
- deve garantire un’idonea protezione del prodotto.

copia informatica per consultazione

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

copia informatica per consultazione

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

BEVANDE A BASE DI CEREALI

Requisiti qualitativi:
- prodotti con cereali, privi di lattosio
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
- non devono presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie

Tipologie richieste:
- bevanda a base di riso
- bevanda a base di avena

Confezionamento:
- deve garantire un'idonea protezione del prodotto

PRODOTTI A BASE DI SOIA

Requisiti qualitativi:
- prodotti con proteine di soia e di frumento reidratate
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
- non devono presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie

Tipologie richieste:
- burger o polpette surgelate
- fettine o cotolette surgelate
- preparato a base di soia in formato spezzatino
- yofu, dessert a base di soia
- gelato a base di soia
- bevanda a base di soia UHT

Confezionamento:
- bevanda: confezioni monoporzione tetrabrik da 500ml o PET
- dessert: confezioni monoporzione UHT da 125 – 200g
- deve garantire un'idonea protezione del prodotto

TOFU

Requisiti qualitativi:
- ricavato dalla cagliatura del succo ricavato dalla soia e dalla successiva pressatura
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie

Tipologie richieste:
- tofu fresco al naturale
- tofu in salamoia.

Confezionamento:
- deve garantire un'idonea protezione del prodotto

copia informatica per consultazione

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

SEITAN

Requisiti qualitativi:
- ricavato dal glutine del grano di tipo tenero o del farro
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie

Tipologie richieste:
- seitan al naturale
- seitan a cubetti

Confezionamento:
- deve garantire un'idonea protezione del prodotto

ALIMENTI PER VEGANI

Requisiti qualitativi:
- a base di verdure e legumi
- privi di alimenti di origine animale, adatti ad alimentazione vegana
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali
- non devono contenere olio di palma, coloranti artificiali e/o caramello
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine

Tipologie richieste:
- Burger o polpette: pezzatura da ca 150g
- Affettato (semplice o aromatizzato)
- Bistecche o spezzatino
- Biscotti, merendine e prodotti dolciari tradizionali (es. panettone, colomba)

Confezionamento:
- deve garantire un'idonea protezione del prodotto
- Burger o polpette: surgelati in confezione da 4-6 pezzi
- Affettato: confezioni da circa 100g sottovuoto o in ATP
- Bistecche o spezzatino: surgelati, sottovuoto o in ATP

copia informatica per consultazione

BEVANDE

ACQUA MINERALE NATURALE

Requisiti qualitativi:
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Confezionamento:
- confezioni in PET da 500ml – 1lt – 1,5lt – 2lt

NETTARI E SUCCHI DI FRUTTA

Requisiti qualitativi:
- devono presentarsi omogenei, senza eccessiva formazione di residui sul fondo
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali
- devono essere privi di conservanti
- contenuto in frutta: min. 70%
- non è consentita l'aggiunta di zuccheri
- per gli agrumi il succo deve provenire dall'endocarpo (il succo di limetta può essere ottenuto dal frutto intero)

Tipologie richieste:
  - pera, mela, pesca, albicocca, agrumi, ananas, ecc.

Confezionamento:
- confezioni in tetrabrik da 200ml
- bottiglie multiporzione

copia informatica per consultazione

CITTA' DI NOVATE MILANESE

Area Servizi Generali e alla Persona – Settore Istruzione e Sport

PEC comune.novatemilanese@legalmail.it

E-MAIL istruzione@comune.novate-milanese.mi.it

PROCEDURA APERTA IN AMBITO U.E. SVOLTA IN MODALITA' TELEMATICA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, DESTINATO ALLE UTENZE SCOLASTICHE E ALTRI UTENTI DEL COMUNE DI NOVATE MILANESE

periodo 01/01/2023-31/12/2027

All. 1.2

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

CIG 9349557A81

copia informatica per consultazione

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

NOTE

Relativamente a materie prime, semilavorati (preparazioni gastronomiche in fase di lavorazione), preparazioni gastronomiche pronte al consumo e igiene ambientale, i valori di accettabilità per i parametri analitici microbiologici, chimici e fisici determinati dalla normativa, altrimenti definiti "limiti di legge", sono da ritenersi cogenti e, ove qui non indicati, reperibili nelle norme corrispondenti.

Di seguito sono riportati alcuni valori da considerarsi come limiti critici di accettabilità.
Gli indicatori di sicurezza alimentare proposti (Listeria monocytogenes, Salmonella spp., Campylobacter spp. termofili, Escherichia coli O157 e altri VTEC) devono rispettare i limiti previsti dal Reg. CE 2073/2005 oppure i limiti previsti dalal normativa nazionale. Essi si applicano agli alimenti immessi sul mercato durante il periodo di conservabilità.
Gli indicatori di igiene di processo (aerobi mesofili totali, Enerobcateriaceae, Escherichia coli, Staphilococchi coagulasi positivi, Bacillus cereus, Anaerobi solfito riduttori, Clostridium perfringens, Muffe, Lieviti, Batteri lattici mesofili) devono essere proficuamente utilizzati dall'OSA, in autocontrollo, per tenere sotto controllo il proprio processo produttivo. In questo documento sono riportati, per ciascuna matrice, valori guida per ogni parametro ritenuto un importante criterio di igene del processo produttivo della matrice in analisi.

Tali valori originano da valori di Circolari regionali, linee guida e letteratura scientifica.

La Stazione appaltante, al fine di mantenere elevati gli standard di sicurezza, si riserva, nel corso della vigenza contrattuale, la possibilità di apportare modifiche e/o integrazioni ai limiti critici di accettabilità.

copia informatica per consultazione

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

INDICE

1. ALIMENTI IN POLVERE PER L'INFANZIA E ALIMENTI DIETETICI IN POLVERE A FINI MEDICI SPECIALI
2. CACAO E SUE PREPARAZIONI
3. MIELE
4. CEREALI E PRODOTTI DELLA MACINAZIONE
5. PANE, PASTICCERIA E BISCOTTERIA DA FORNO
6. PASTE ALIMENTARI
7. ORTAGGI, FRUTTA E PRODOTTI DERIVATI
8. SPEZIE ED ERBE AROMATICHE
9. CARNI FRESCHE E PRODOTTI CARNEI
10. LATTE ALIMENTARE E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI
11. UOVA E OVOPRODOTTI
12. PRODOTTI DELLA PESCA: PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI
13. PREPARAZIONI GASTRONOMICHE
14. CONSERVE E SEMICONSERVE
15. PRODOTTI SURGELATI
16. AMBIENTE DI LAVORO

copia informatica per consultazione

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI E CHIMICO FISICI DEGLI ALIMENTI

1. ALIMENTI IN POLVERE PER L'INFANZIA E ALIMENTI DIETETICI IN POLVERE A FINI MEDICI SPECIALI

Prodotti	Parametro	Valori guida consiglaiti (ufc/g)	Note	Riferimento
Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi	Enterobacteriaceae	Assenti in 10g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Alimenti di proseguimento in polvere	Enterobacteriaceae	Assenti in 10g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali	Anaerobi solfito riduttori	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali	Muffe	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali	Lieviti	≤ 1000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi	Bacillus cereus presunto	≤ 500		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali	Clostridium perfringens	≤ 100	Per prodotti contenenti carne	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi	Cronobacter spp. (Enterobacter sakazaki)	Assente in 10g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi	Salmonella spp.	Assente in 25g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Alimenti di proseguimento in polvere	Salmonella spp.	Assente in 25g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali	Listeria monocytogenes	Assente in 25g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.

copia informatica per consultazione

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

2. CACAO E SUE PREPARAZIONI

Prodotti	Parametro	Valori guida consiglaiti (ufc/g)	Note	Riferimento
Cacao e sue preparazioni	Aerobi mesofili totali	≤ 100.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Cacao e sue preparazioni	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Cacao e sue preparazioni	Muffe	Assenti in 10g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Cacao e sue preparazioni	Lieviti	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Cacao e sue preparazioni	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Cacao e sue preparazioni	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Cacao e sue preparazioni	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.

3. MIELE

Prodotti	Parametro	Valori guida consiglaiti (ufc/g)	Note	Riferimento
Miele	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Miele	Anaerobi solfito riduttori	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Miele	Spore di anaerobi solfito riduttori	<10		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Miele	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Miele	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Miele	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.

copia informatica per consultazione

4. CEREALI E PRODOTTI DELLA MACINAZIONE

Prodotti	Parametro	Valori guida consiglaiti (ufc/g)	Note	Riferimento
Farina	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Altri cereali quali riso, orzo, etc...	Aerobi mesofili totali	≤ 100.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Cereali e prodotti della macinazione	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Cereali e prodotti della macinazione	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Cereali e prodotti della macinazione	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Cereali e prodotti della macinazione	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Cereali e prodotti della macinazione	Lieviti	< 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Cereali e prodotti della macinazione	Muffe	< 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Cereali e prodotti della macinazione	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Cereali e prodotti della macinazione	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.

copia informatica per consultazione

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

5. PANE, PASTICCERIA E BISCOTTERIA DA FORNO

Prodotti	Parametro	Valori guida consiglaiti (ufc/g)	Note	Riferimento
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000	Limite valido anche per pasticceria surgelata	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Coliformi totali	≤ 1000	Limite valido anche per pasticceria surgelata	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Lieviti	< 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Muffe	< 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria a base di uova	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Pane, pane industriale	Aerobi mesofili totali	<1.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pane, pane industriale	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pane, pane industriale	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pane, pane industriale	Coliformi totali	≤ 3.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pane, pane industriale	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pane, pane industriale	Lieviti	< 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pane, pane industriale	Muffe	< 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pane, pane industriale	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Pane, pane industriale	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,...)	Aerobi mesofili totali	<1.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,...)	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013

copia informatica per consultazione

Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,...)	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,...)	Coliformi totali	≤ 3.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,...)	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,...)	Lieviti	< 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,...)	Muffe	< 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,...)	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,...)	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Pane grattuggiato	Aerobi mesofili totali	≤ 100.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pane grattuggiato	Coliformi totali	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pane grattuggiato	Lieviti	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pane grattuggiato	Muffe	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pane grattuggiato	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013

copia informatica per consultazione

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

6. PASTE ALIMENTARI

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliaiti (ufc/g)	Note	Riferimento
Pasta all'uovo secca	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta all'uovo secca	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta all'uovo secca	Muffe	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta all'uovo secca	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta all'uovo secca	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Pasta all'uovo secca	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Pasta all'uovo fresca	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta all'uovo fresca	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta all'uovo fresca	Muffe	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta all'uovo fresca	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta all'uovo fresca	Coliformi totali	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta all'uovo fresca	Bacillus cereus	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta all'uovo fresca	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Pasta all'uovo fresca	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Pasta ripiena industriale	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta ripiena industriale	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 500		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta ripiena industriale	Muffe	≤ 100.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta ripiena industriale	Lieviti	≤ 100.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta ripiena industriale	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta ripiena industriale	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta ripiena industriale	Bacillus cereus	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013

copia informatica per consultazione

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

Pasta ripiena industriale	Clostridium perfringens	≤ 1.000	Il limite si applica ai prodotti contenenti carne	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta ripiena industriale	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Pasta ripiena industriale	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Pasta ripiena artigianale non confezionata	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta ripiena artigianale non confezionata	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta ripiena artigianale non confezionata	Muffe	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta ripiena artigianale non confezionata	Escherichia coli	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta ripiena artigianale non confezionata	Bacillus cereus	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta ripiena artigianale non confezionata	Clostridium perfringens	≤ 1.000	Il limite si applica ai prodotti contenenti carne	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta ripiena artigianale non confezionata	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Pasta ripiena artigianale non confezionata	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.

copia informatica per consultazione

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

7. ORTAGGI, FRUTTA E PRODOTTI DERIVATI

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliaiti (ufc/g)	Note	Riferimento
Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Aerobi mesofili totali	≤ 50.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Batteri lattici mesofili	≤ 5.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Pseudomonas spp.	≤ 1.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Escherichia coli	≤ 1.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Muffe	≤ 1.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Lieviti	≤ 1.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g	.	Legge 283/1962, art. 5
Semi germogliati pronti al consumo	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Semi germogliati pronti al consumo	Bacillus cereus	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Semi germogliati pronti al consumo	Escherichia coli produtorri di tossina shiga (STEC)	Assente in 25 g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Frutta e ortaggi freschi, non tagliati e non trasformati da consumarsi crudi	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Frutta e ortaggi freschi, non tagliati e non trasformati da consumarsi crudi	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Frutta e ortaggi freschi, non tagliati e non trasformati da consumarsi crudi	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g	.	Legge 283/1962, art. 5
Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Escherichia coli	≤ 1.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Batteri lattici mesofili	≤ 1.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Lieviti	≤ 1.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Muffe	≤ 100.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5

copia informatica per consultazione

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

8. SPEZIE ED ERBE AROMATICHE

Prodotti	Parametro	Valori guida consiglaiti (ufc/g)	Note	Riferimento
Spezie ed erbe aroamtiche	Aerobi mesofili totali	≤ 5.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Spezie ed erbe aroamtiche	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Spezie ed erbe aroamtiche	Muffe	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Spezie ed erbe aroamtiche	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Spezie ed erbe aroamtiche	Enterobacteriaceae	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Spezie ed erbe aroamtiche	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Spezie ed erbe aroamtiche	Clostridium perfringens	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Spezie ed erbe aroamtiche	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5

copia informatica per consultazione

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

9. CARNI FRESCHE E PRODOTTI CARNEI

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliaiti (ufc/g)	Note	Riferimento
Carni rosse fresche refrigerate	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni rosse fresche refrigerate	Rapporto aerobi mesofili totali / batteri lattici mesofili	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni rosse fresche refrigerate	Escherichia coli	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni rosse fresche refrigerate	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni rosse fresche refrigerate	Pseudomonas spp. presunto	≤ 10.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni rosse fresche refrigerate	Anaerobi solfito riduttori	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni rosse fresche refrigerate	Clostridium perfringens	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni rosse fresche refrigerate	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Carni rosse fresche refrigerate	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Carni rosse fresche refrigerate	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Carni rosse fresche refrigerate	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Carne suina in pezzi refrigerata	Enterobacteriaceae	≤ 100.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni bianche avicole fresche refrigerate	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni bianche avicole fresche refrigerate	Escherichia coli	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni bianche avicole fresche refrigerate	Enterobacteriaceae	≤ 1.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni bianche avicole fresche refrigerate	Pseudomonas spp. presunto	≤ 10.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni bianche avicole fresche refrigerate	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni bianche avicole fresche refrigerate	Anaerobi solfito riduttori	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni bianche avicole fresche refrigerate	Clostridium perfringens	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni bianche avicole fresche refrigerate	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Carni bianche avicole fresche refrigerate	Salmonella typhimurium, Salmonella enteritidis	Assente in 25 g	Parametro applicabile solo alal carne fresca di pollame	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Carni bianche avicole fresche refrigerate	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.

copia informatica per consultazione

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

Carni bianche avicole fresche refrigerate	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Carni bianche avicole fresche refrigerate	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Carcassa intera di volatile	Batteri lattici	≤ 100.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Taglio avicolo con pelle	Batteri lattici	≤ 10.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carne cunicola fresca refrigerata	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carne cunicola fresca refrigerata	Batteri lattici	≤ 10.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carne cunicola fresca refrigerata	Escherichia coli	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carne cunicola fresca refrigerata	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carne cunicola fresca refrigerata	Pseudomonas spp. presunto	≤ 10.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carne cunicola fresca refrigerata	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carne cunicola fresca refrigerata	Anaerobi solfito riduttori	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carne cunicola fresca refrigerata	Clostridium perfringens	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carne cunicola fresca refrigerata	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Carne cunicola fresca refrigerata	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Carne cunicola fresca refrigerata	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Carni macinate	Aerobi mesofili totali	≤ 5.000.000	Il criterio non si applica alla carne macinata prodotta al dettaglio e consumata entro le 24 ore	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni macinate	Lieviti	≤ 1.000.000	Il criterio non si applica alla carne macinata prodotta al dettaglio e consumata entro le 24 ore	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni macinate	Pseudomonas spp. presunto	≤ 10.000.000	Il criterio non si applica alla carne macinata prodotta al dettaglio e consumata entro le 24 ore	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni macinate	Batteri lattici mesofili	≤ 100.000.000	Il criterio non si applica alla carne macinata prodotta al dettaglio e consumata entro le 24 ore	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni macinate	Escherichia coli	≤ 500		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Carni macinate da consumarsi crude	Escherichia coli	≤ 50		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013

copia informatica per consultazione

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

Carni macinate	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni macinate	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni macinate da consumarsi crude	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni macinate	Anaerobi solfito riduttori	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni macinate	Clostridium perfringens	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni macinate	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Carni macinate da consumarsi crude	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Carni macinate	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Carni macinate	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Carni macinate	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Preparazioni a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carpaccio e altre preparazioni di carne da consumarsi crude	Aerobi mesofili totali	≤ 100.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni a base carne di pollame (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Batteri lattici mesofili	≤ 10.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Escherichia coli	≤ 5.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Carpaccio e altre preparazioni di carne da consumarsi crude	Escherichia coli	≤ 50		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Enterobacteriaceae	≤ 100.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carpaccio e altre preparazioni di carne da consumarsi crude	Enterobacteriaceae	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Anaerobi solfito riduttori	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Clostridium perfringens	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Pseudomonas spp. presunto	≤ 10.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Lieviti	≤ 100.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	muffe	≤ 100.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013

copia informatica per consultazione

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

Preparazioni a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Preparazioni a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Preparazioni a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Preparazioni a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Rapporto aerobi mesofili totali / batteri lattici mesofili	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Enterobacteriaceae	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Bacillus cereus	≤ 10.000	Criterio da applicare per slaumi cotti ricchi di amido (>5%), patè di carne	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Anaerobi solfito riduttori	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Clostridium perfringens	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Prodotti di salumeria a base di carne di pollame destinati ad essere consumati cotti	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)	Enterobacteriaceae	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000	Criterio indicatore in particolar modo per i prodotti disossati e affettati	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)	Anaerobi solfito riduttori	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013

copia informatica per consultazione

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)	Clostridium perfringens	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Rapporto aerobi mesofili totali / batteri lattici mesofili	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Escherichia coli	≤ 5.00		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Enterobacteriaceae	≤ 100.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Anaerobi solfito riduttori	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Clostridium perfringens	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Pseudomonas spp. presunto	≤ 10.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Prodotti a base di carne di pollame destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5

copia informatica per consultazione

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

10. PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliaiti (ufc/g)	Note	Riferimento
Latte crudo destinato al consumo umano diretto	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 2000		Intesa Stato/Regioni REP. N. 5/CSR del 25/01/2007
Latte crudo destinato al consumo umano diretto	Salmonella spp.	Assente in 25 ml		Intesa Stato/Regioni REP. N. 5/CSR del 25/01/2007
Latte crudo destinato al consumo umano diretto	Listeria monocytogenes	Assente in 25 ml		Intesa Stato/Regioni REP. N. 5/CSR del 25/01/2007
Latte crudo destinato al consumo umano diretto	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli STEC)	Assente in 25 ml		Intesa Stato/Regioni REP. N. 5/CSR del 25/01/2007
Latte crudo destinato al consumo umano diretto	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 ml		Intesa Stato/Regioni REP. N. 5/CSR del 25/01/2007
Latte UHT	Aerobi mesofili totali	≤ 110 ufc/ml	Conteggio flora aerobia a 30°C e flora termofila a 55°C.	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Latte UHT	Stabilità microbiologica	Stabile	Dopo conservazione per 15 gg a 30°c o per 7 gg a 55°c il prodotto deve mantenersi stabile e privo di alterazioni evidenti	Reg. Ce 2074/05 e s.m.i.
Latte pastorizzato	Enterobacteriaceae	≤ 10 ufc/ml		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Latte pastorizzato	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100 ufc/ml		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Latte pastorizzato	Salmonella spp.	Assente in 25 ml		Legge 283/1962, art. 5
Latte pastorizzato	Listeria monocytogenes	Assente in 25 ml		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Latte in polvere e siero di latte in polvere	Enterobacteriaceae	≤ 10		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Latte in polvere e siero di latte in polvere	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Latte in polvere e siero di latte in polvere	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Latte in polvere e siero di latte in polvere	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Gelati con base di latte e/o uova	Aerobi mesofili totali	≤ 500.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Gelati con base di latte e/o uova	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Gelati con base di latte e/o uova	Enterobacteriaceae	≤ 100		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Gelati con base di latte e/o uova	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Gelati con base di latte e/o uova	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Gelati con base di latte e/o uova	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Yogurt e latti fermentati	Enterobacteriaceae	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Yogurt e latti fermentati	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013

copia informatica per consultazione

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

Yogurt e latti fermentati	Germi specifici di fermentazione	<5.000.000	Somma di lactobacillus bulgaricus e Streptococcus thermophilus prima della scadenza	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Yogurt e latti fermentati	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Yogurt e latti fermentati	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermetato	Aerobi mesofili totali	≤ 100.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermetato	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermetato	Enterobacteriaceae	≤ 10		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermetato	Muffe	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermetato	Lieviti	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermetato	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermetato	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermetato	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Burro e panna a base di latte crudo	Escherichia coli	≤ 100		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Burro da latte crudo	Coliformi totali	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Panna da latte crudo	Coliformi totali	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Burro e panna	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Burro e panna di latte crudo	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Burro e panna	Muffe	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Burro e panna	Lieviti	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Burro e panna	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Burro e panna	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Burro e panna	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Burro e panna	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Muffe	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013

copia informatica per consultazione

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Escherichia coli	≤ 1.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i
Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella di pastorizzazione	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 1.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i
Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Anaerobi solfito riduttori	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Escherichia coli	≤ 1.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 1.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i
Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Muffe	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Anaerobi solfito riduttori	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Pseudomonas spp. presunto	≤ 100.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Formaggi a pasta molle da latte crudo	Escherichia coli	≤ 1.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i
Formaggi a pasta molle da latte crudo	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i
Formaggi a pasta molle da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella di pastorizzazione	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 1.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i
Formaggi a pasta molle da latte crudo	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Formaggi a pasta molle da latte crudo	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Formaggi a pasta molle da latte crudo	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Formaggi a pasta molle da latte crudo	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Aerobi mesofili totali	≤ 10.00.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013

copia informatica per consultazione

Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Escherichia coli	≤ 1.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Coliformi totali	≤ 100.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i
Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Muffe	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Lieviti	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Pseudomonas spp. presunto	≤ 100.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5

11. UOVA E OVOPRODOTTI

Prodotti	Parametro	Valori guida consiglaiti (ufc/g)	Note	Riferimento
Uova in guscio fresche	Salmonella spp.	Assente sul guscio Assente nel tuorlo	Di norma ricerca effettuata su n° 10 uova	Circolate Min. Sanità 55753 del 03/12/1991
Ovoprodotti	Aerobi mesofili totali	≤ 1.00.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Ovoprodotti	Enterobacteriaceae	≤ 100		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Ovoprodotti	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Ovoprodotti	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Ovoprodotti	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5

copia informatica per consultazione

12. PRODOTTI DELLA PESCA: PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliaiti (ufc/g)	Note	Riferimento
Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettatom refrigerato e/o decongelato	Aerobi mesofili totali	≤ 1.00.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettatom refrigerato e/o decongelato	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pesce e preparazioni a base di pesce da consumarsi crudo	Escherichia coli	≤ 10		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettatom refrigerato e/o decongelato	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettatom refrigerato e/o decongelato	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettatom refrigerato e/o decongelato	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettatom refrigerato e/o decongelato	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, sughi pronti, prodotti in salamoia)	Aerobi mesofili totali	≤ 10.00.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti marianti acidi con pH <4,4; acciughe sotto sale o sott'olio, surimi	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Polpo marianto, cocktail di frutti di mare con pH tra 4,4-5,2	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, acciughe sotto sale e sott'olio, insalata di mare, sughi pronti, prodotti in salamoia)	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, acciughe sotto sale e sott'olio, insalata di mare, sughi pronti, prodotti in salamoia)	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, acciughe sotto sale e sott'olio, insalata di mare, sughi pronti, prodotti in salamoia)	Bacillus cereus	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Polpo marianto, cocktail di frutti di mare con pH tra 4,4-5,2, prodotti sott'olio	Lieviti	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, acciughe sotto sale e sott'olio, insalata di mare, sughi pronti, prodotti in salamoia)	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, acciughe sotto sale e sott'olio, insalata di mare, sughi pronti, prodotti in salamoia)	Clostridium perfringens	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, acciughe sotto sale e sott'olio, insalata di mare, sughi pronti, prodotti in salamoia)	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, acciughe sotto sale e sott'olio, insalata di mare, sughi pronti, prodotti in salamoia)	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5

copia informatica per consultazione

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

Molluschi bivalvi vivi	Aerobi mesofili totali	≤ 1.500.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Molluschi e crostacei crudi e/o interi, freschi e/o decongelati, prodotti a base di molluschi o crostacei	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Molluschi e crostacei crudi e/o interi, freschi e/o decongelati, prodotti a base di molluschi o crostacei	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti sgusciati di molluschi cotti	Escherichia coli	≤ 10 MPN/g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Molluschi e crostacei crudi e/o interi, freschi e/o decongelati, prodotti a base di molluschi o crostacei	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Molluschi e crostacei crudi e/o interi, freschi e/o decongelati, prodotti a base di molluschi o crostacei	Clostridiu perfringens	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Molluschi e crostacei crudi e/o interi, freschi e/o decongelati, prodotti a base di molluschi o crostacei	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Molluschi e crostacei crudi e/o interi, freschi e/o decongelati, prodotti a base di molluschi o crostacei	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5

copia informatica per consultazione

13. PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

MULTI INGREDIENTI COTTE PRONTE PER IL CONSUMO: primi piatti, secondi piatti, verdure cotte, vitello tonnato, insalata di pollo, salmone in salsa, insalata di riso....
MULTI INGREDIENTI PRONTE PER IL CONSUMO NON COTTE O CON ALCUNI INGREDIENTI CRUDI: pasta al pesto, insalate msite, caprese, sandwiches, tramezzini, etc...

Prodotti	Parametro	Valori guida consiglaiti (ufc/g)	Note	Riferimento
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatatura di mantemimento)	Aerobi mesofili totali	≤ 1.00.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatatura di mantemimento)	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatatura di mantemimento)	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatatura di mantemimento)	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatatura di mantemimento)	Anaerobi solfito riduttori	≤ 100	Si applica a preparazioni contenenti prodotti carnei e della pesca	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatatura di mantemimento)	Clostridium perfringens	≤ 100	Si applica a preparazioni contenenti prodotti carnei e della pesca	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatatura di mantemimento)	Bacillus cereus	≤ 1.000	Si applica per prodotti ricchi in amido o a base di amidacei (riso, pasta, patate...) e verdure cotte	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatatura di mantemimento)	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatatura di mantemimento)	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatatura di mantemimento)	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g	Si applica a preparazioni alimentari a base di carne bovina	Legge 283/1962, art. 5
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatatura di mantemimento)	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g	Si applica a preparazioni alimentari a base di carne avicola	Legge 283/1962, art. 5
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Aerobi mesofili totali	≤ 10.00.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Rapporto aerobi mesofili/batteri lattici mesofili	<100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Panini farciti	Aerobi mesofili totali	≤ 100.00.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Panini farciti	Rapporto aerobi mesofili/batteri lattici mesofili	<100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013

copia informatica per consultazione

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

Preparazioni alimentari pronte per il consumo, NON cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti carne macinata	Escherichia coli	≤ 500		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni alimentari pronte per il consumo, NON cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti preparazioni a base di carne	Escherichia coli	≤ 5.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni alimentari pronte per il consumo, NON cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti formaggio prodotto con latte crudo	Escherichia coli	≤ 100..000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Enterobacteriaceae	≤ 10.000	Non si applica a preparazioni contenenti vegetali crudi o formaggio (es. Panini farciti)	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni alimentari pronte per il consumo, NON cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti formaggio prodotto con latte crudo	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Bacillus cereus	≤ 1.000	Si applica per prodotti ricchi in amido o a base di amidacei (riso, pasta, patate...) e verdure cotte	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Anaerobi solfito riduttori	≤ 100	Si applica a preparazioni contenenti prodotti carnei e della pesca e semi conserve	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Clostridium perfringens	≤ 100	Si applica a preparazioni contenenti prodotti carnei e della pesca	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g	Si applica a preparazioni alimentari a base di carne bovina	Legge 283/1962, art. 5
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g	Si applica a preparazioni alimentari a base di carne avicola	Legge 283/1962, art. 5

copia informatica per consultazione

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

14. CONSERVE E SEMICONSERVE

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliaiti (ufc/g)	Note	Riferimento
Conserve vegetali, carnee e ittiche	pH	< 4.5	Limite al di sotto del quale la germinazione delle spore di C. Botulinum viene inibita.	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Conserve vegetali, carnee e ittiche	Aw	<0,93	Limite al di sotto del quale la germinazione delle spore di C. Botulinum viene inibita.	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Conserve vegetali, carnee e ittiche	Anaerobi solfito riduttori	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Conserve vegetali, carnee e ittiche	Clostridium perfringens	≤ 100	Si applica a preparazioni contenenti prodotti carnei e della pesca	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Conserve vegetali, carnee e ittiche	Prova di stabilità a 37°C per 10 gg	Negativa	L'esito è negativo se la CBT dopo incubazione risulta 100 volte superiore alla CBT iniziale	Istituto superiore di sanità
Conserve vegetali, carnee e ittiche	Prova di stabilità a 55°C per 7 gg	Negativa	L'esito è negativo se la CBT dopo incubazione risulta 100 volte superiore alla CBT iniziale	Istituto superiore di sanità
Conserve vegetali, carnee e ittiche	Prova di stabilità a 37°C per 3 gg	Negativa	L'esito è negativo se la CBT dopo incubazione risulta 100 volte superiore alla CBT iniziale	Istituto superiore di sanità
Conserve vegetali, carnee e ittiche	Prova di stabilità a 55°C per 2 gg	Negativa	L'esito è negativo se la CBT dopo incubazione risulta 100 volte superiore alla CBT iniziale	Istituto superiore di sanità
Semiconserve vegetali e di carne (pesto, crauti, cetrioli, olive, fois gras, patè, sughi, salse, minstre di verdure pronte da banco frigo, ...)	Anaerobi solfito riduttori	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Semiconserve vegetali e di carne (pesto, crauti, cetrioli, olive, fois gras, patè, sughi, salse, minstre di verdure pronte da banco frigo, ...)	Muffe	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Semiconserve vegetali e di carne (pesto, crauti, cetrioli, olive, fois gras, patè, sughi, salse, minstre di verdure pronte da banco frigo, ...)	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Semiconserve vegetali e di carne (pesto, crauti, cetrioli, olive, fois gras, patè, sughi, salse, minstre di verdure pronte da banco frigo, ...)	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Semiconserve vegetali e di carne (pesto, crauti, cetrioli, olive, fois gras, patè, sughi, salse, minstre di verdure pronte da banco frigo, ...)	Clostridium perfringens	≤ 100	Si applica a preparazioni contenenti prodotti carnei e della pesca	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Semiconserve vegetali e di carne (pesto, crauti, cetrioli, olive, fois gras, patè, sughi, salse, minstre di verdure pronte da banco frigo, ...)	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Semiconserve vegetali e di carne (pesto, crauti, cetrioli, olive, fois gras, patè, sughi, salse, minstre di verdure pronte da banco frigo, ...)	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5

copia informatica per consultazione

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

15. PRODOTTI SURGELATI

Prodotti	Parametro	Valori guida consiglaiti (ufc/g)	Note	Riferimento
Surgelati carne	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		Istituto Alimenti Surgelati
Surgelati carne	Coliformi totali	≤ 1.000		Istituto Alimenti Surgelati
Surgelati carne	Escherichia coli	≤ 500		Istituto Alimenti Surgelati
Surgelati carne	Staphilococcus aureus	≤ 500		Istituto Alimenti Surgelati
Surgelati carne	Anaerobi solfito riduttori	≤ 100		Istituto Alimenti Surgelati
Surgelati carne	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Surgelati carne	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Surgelati pesce	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		Istituto Alimenti Surgelati
Surgelati pesce	Coliformi totali	≤ 1.000		Istituto Alimenti Surgelati
Surgelati pesce	Escherichia coli	≤ 100		Istituto Alimenti Surgelati
Surgelati pesce	Staphilococcus aureus	≤ 50		Istituto Alimenti Surgelati
Surgelati pesce	Anaerobi solfito riduttori	≤ 50		Istituto Alimenti Surgelati
Surgelati pesce	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Surgelati pesce	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Surgelati ortofrutta (Legumi, Ortaggi a foglia ed erbe, ortaggi a frutto)	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		Istituto Alimenti Surgelati
Surgelati ortofrutta (Legumi, Ortaggi a foglia ed erbe, ortaggi a frutto)	Coliformi totali	≤ 3.000		Istituto Alimenti Surgelati
Surgelati ortofrutta (Legumi, Ortaggi a foglia ed erbe, ortaggi a frutto)	Escherichia coli	≤ 100		Istituto Alimenti Surgelati
Surgelati ortofrutta (Legumi, Ortaggi a foglia ed erbe, ortaggi a frutto)	Staphilococcus aureus	≤ 500		Istituto Alimenti Surgelati
Surgelati ortofrutta (Legumi, Ortaggi a foglia ed erbe, ortaggi a frutto)	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Surgelati ortofrutta (Legumi, Ortaggi a foglia ed erbe, ortaggi a frutto)	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Surgelati elaborati a base di vegetali precotti	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		Istituto Alimenti Surgelati
Surgelati elaborati a base di vegetali precotti	Coliformi totali	≤ 500		Istituto Alimenti Surgelati
Surgelati elaborati a base di vegetali precotti	Escherichia coli	≤ 100		Istituto Alimenti Surgelati
Surgelati elaborati a base di vegetali precotti	Staphilococcus aureus	≤ 500		Istituto Alimenti Surgelati
Surgelati elaborati a base di vegetali precotti	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Surgelati elaborati a base di vegetali precotti	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5

copia informatica per consultazione

CITTA' DI NOVATE MILANESE

Area Servizi Generali e alla Persona – Settore Istruzione e Sport
PEC comune.novatemilanese@legalmail.it
E-MAIL istruzione@comune.novate-milanese.mi.it

PROCEDURA APERTA IN AMBITO U.E. SVOLTA IN MODALITA' TELEMATICA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, DESTINATO ALLE UTENZE SCOLASTICHE E ALTRI UTENTI DEL COMUNE DI NOVATE MILANESE

periodo 01/01/2023-31/12/2027

All. 1.3

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU

CIG 9349557A81

copia informatica per consultazione

	COMUNE DI NOVATE MILANESE	Menù invernale Asilo nido: semidivezzi e divezzi 12-36 mesi			
	LUNEDI'	**MARTE DI'**	**MERCOLEDI'**	**GIOVEDI'**	**VENERDI'**
a 1 settimana	Pasta al ragù di verdure Asiago Carote brasate Pane Frutta fresca *Torta ciambella*	Risotto alla zucca Scaloppina di tacchino al limone Cavolfiori gratinati Pane Frutta fresca *Pane e Parmigiano Reggiano*	Pastina in brodo Vitello bollito in salsa verde Finocchi gratinati Pane Frutta fresca *Latte fresco e biscotti*	Pasta olio e parmigiano Frittata con patate e porri Insalata verde Pane Frutta fresca *Pane e confettura*	Passato di verdure con farro Merluzzo gratinato Patate all'olio Pane Frutta fresca *Succo di frutta e biscotti*
a 2 settimana	Pasta con crema di broccoli Robiola Finocchi gratinati Pane Frutta fresca *Torta di mele*	Pasta zafferano Polpette di suino alla pizzaiola biete brasate Pane Frutta fresca *Succo di frutta e crackers*	Pasta al ragù Uova strapazzate Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca *Latte fresco e biscotti*	Passato di verdura con orzo Straccetti di pollo dorati Purè di patate Pane Frutta fresca *Pane e confettura*	Risotto parmigiana Polpettine di merluzzo Insalata verde Pane Frutta fresca *Yogurt alla banana*
a 3 settimana	Pasta al pomodoro Bocconcini di Grana Padano Erbette all'olio Frutta fresca *Torta di carote*	Riso e prezzemolo Halibut gratinato Piselli al forno Pane Frutta fresca *Pane e Parmigiano Reggiano*	Polenta Bruschetta con verdure Pane Frutta fresca *Latte fresco e biscotti*	Pasta e ceci Uova strapazzate Finocchi in insalata Pane Frutta fresca *Succo di frutta e crackers*	Passato di verdura con pasta Scaloppina di tacchino al limone Broccoletti brasati Pane Frutta fresca *Yogurt alla albicocca*
a 4 settimana	Crema di legumi con orzo	Risotto allo zafferano Cotoletta di tacchino	Crema di zucchine con crostini	Pasta olio e Parmigiano Spezzatino di vitellone	Pasta al pomodoro e ricotta Frittata con patate

copia informatica per consultazione

	Primo sale Carote all'olio Pane Frutta fresca *Crostata di marmellata*	Cavolo cappuccio con carote julienne Pane Frutta fresca *Succo di frutta e crackers*	Polpette di trota Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca *Latte fresco e biscotti*	Purea di patate Pane Frutta fresca *Pane e confettura*	Insalata mista Pane Frutta fresca *Yogurt alla banana o albicocca*
	COMUNE DI NOVATE MILANESE	**Menù estivo Asilo Nido: semidivezzi e divezzi 12-36 mesi**			
	LUNEDI'	**MARTEDI'**	**MERCOLEDI'**	**GIOVEDI'**	**VENERDI'**
a 1 settimana	Pasta agli aromi Tortino di patate con asiago e ricotta Insalata di pomodori Pane Frutta fresca *Torta alla ricotta*	Pastina in brodo Polpette di vitellone con verdure Pane Frutta fresca *Yogurt banana*	Risotto alle zucchine Cuori di merluzzo in umido Carote al forno Pane Frutta fresca *Latte fresco e biscotti*	Pasta al pesto Bocconcini di tacchino gratinati Erbette* all'olio extra vergine di oliva Pane Frutta fresca *Pane e confettura*	Pasta pomodoro e basilico Frittata con formaggio Ratatouille di verdure Pane Frutta fresca *Yogurt albicocca*
a 2 settimana	Pasta al ragù di verdure Crescenza Piselli* brasati Pane Frutta fresca *Torta al limone*	Minestra di verdure frullate con pastina Scaloppine di tacchino al limone e aromi Insalata verde con carote e mais Pane Frutta fresca *Yogurt albicocca*	Pasta alle melanzane** Frittata con patate Zucchine trifolate Pane Frutta fresca *Latte fresco e biscotti*	Orzotto alle verdure** Straccetti di pollo dorati Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca *Pane e confettura*	Risotto al pomodoro Polpette di trota* Pomodori in insalata Pane Frutta fresca *Yogurt banana*
a 3 settimana	Pasta al pomodoro Robiola Zucchine con carote e mais Pane Frutta fresca *Torta di carote*	Pasta olio e grana Polpette di vitellone con pomodori Patate lessate Pane Frutta fresca *Yogurt banana*	Risotto alla milanese Frittata al forno con prezzemolo Carote all'olio Pane Frutta fresca *Latte fresco e biscotti*	Crema di ceci con pasta Bocconcini di tacchino Al forno Pomodori*+ in insalata Pane Frutta fresca *Pane e cioccolato*	Pasta al ragù di carne Platessa impanata Insalata mista verde Pane Frutta fresca *Yogurt albicocca*

copia informatica per consultazione

a 4 settimana	Pasta al pomodoro e piselli Mozzarella Carote julienne Pane Frutta fresca *Torta di pere e cioccolato*	Pasta agli aromi Cotoletta di lonza al forno Insalata verde Pane Frutta fresca *Yogurt albicocca*	Pasta con crema zucchine Uova strapazzate Zucchine al forno Pane Frutta fresca *Latte fresco e biscotti*	Crema di verdure con farro Bocconcini di pollo dorati Pomodori in insalata Pane Frutta fresca *Pane e confettura*	Risotto alla parmigiana Cuori di merluzzo al forno Patate al forno Pane Frutta fresca *Yogurt banana*

copia informatica per consultazione

	COMUNE DI NOVATE MILANESE	Menù Primavera Estate delle Scuole d'infanzia, primaria, secondaria di primo grado e Anziani/indigenti e dipendenti				
Servizio Ristorazione Scolastica						
	LUNEDI'	**MARTEDI'**	**MERCOLEDI'**	**GIOVEDI'**	**VENERDI'**	**SABATO ***
a 1 settimana	Pasta al pesto Mozzarella Insalata di pomodori Pane Frutta fresca	Pizza margherita Prosciutto cotto ½porz. Macedonia di verdura al forno Pane Frutta fresca	Pasta agli aromi Arrosto di lonza Insalata verde con pomodorini Pane/frutta fresca	Ravioli di magro burro e salvia Platessa impanata Insalata verde erbette all'olio* pane/frutta fresca	Pasta al ragù di pesce Tortino di patate e formaggio al forno Carote julienne/patate all'olio* Pane Frutta fresca	Insalata di riso Scaloppina di tacchino Patate all'olio Pane Frutta fresca
a 2 settimana	Pasta al pesto di zucchine Primo sale Erbette all'olio Pane/frutta	Risotto allo zafferano Frittata al prezzemolo Carote al forno Pane/frutta	Minestra di verdure con orzo Cosce di pollo al forno Pomodori in insalata Pane /frutta	Lasagne alla genovese Mozzarella ½ porz. Fagiolini all'olio Pane/frutta	Pasta e patate Polpettine di trota al forno Insalata verde con pomodori Pane/frutta	Gnocchi alla romana Arrosto di lonza Zucchine al forno Pane Frutta
a 3 settimana	Pasta alla norma con melanzane Bocconcini di grana padano Carote julienne/ zucchine trif.* Pane Frutta fresca	Pasta agli aromi Cotoletta di pollo Insalata verde Pane Frutta fresca	Gnocchi di patate al pomodoro Tonno all'olio oliva evo Insalata mista con pomodori e mais Pane Frutta fresca	Pasta al ragù di carne Robiola Ratatouille di verdure Pane Frutta fresca	Risotto al rosmarino Nasello gratinato Patate all'olio Pane Frutta fresca	Insalata di pasta Cosce di pollo al forno Insalata mista verde Pane Frutta fresca
a 4 settimana	Pasta al ragù di verdure Prosciutto cotto Patate al forno Pane	Minestra di verdure con farro Petto di pollo al limone Pomodori in insalata Pane	Pasta olio e parmigiano Hamburger di vitellone Zucchine al forno Pane	Risotto con filetto di trota Uova sode Insalata mista verde Pane	Pasta al pomodoro e basilico Insalata di merluzzo con mais Carote julienne/erbette all'olio* Pane	Tortelloni di ,magro burro e salvia Salmone pomodorini e e olive Fagiolini all'olio Pane

copia informatica per consultazione

	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta
	*** per anziani e indigenti**					

copia informatica per consultazione

	COMUNE DI NOVATE MILANESE	Menù Autunno inverno delle Scuole dell'infanzia, primaria secondaria di primo grado e anziani e dipendenti				
Servizio Ristorazione Scolastica						
	LUNEDI'	**MARTEDI'**	**MERCOLEDI'**	**GIOVEDI'**	**VENERDI'**	**SABATO ***
a 1 settimana	Pasta agli aromi Mozzarella Erbette all'olio Pane Frutta fresca	Pizza margherita Prosciutto cotto ½ porz. Zucchine trifolate Pane Frutta fresca	Risotto alla zucca Bocconcini di pollo gratinati Insalata verde mista Pane Frutta fresca	Passato di verdura con crostini Frittata al forno con prezzemolo Carote julienne/ patate all'olio* Pane Frutta fresca	Pasta al ragù di pesce Tortino di patate Insalata verde Pane Frutta fresca	Ravioli di carne al pomodoro Salmone gratinato Piselli al forno Pane Frutta
a 2 settimana	Pasta alle olive Formaggio spalmabile zucchine trifolate Pane Frutta fresca	Crema di patate Polpettine di vitellone al forno Fagiolini al vapore Pane Frutta fresca	Lasagne alla bolognese Mozzarella ½ porz. Carote a filo/erbette all'olio* Pane Frutta fresca	Risotto alle zucchine Arrosto di tacchino Insalata verde Pane Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Merluzzo gratinato Patate all'olio Pane Yogurt alla frutta	Tagliatelle al pomodoro Scaloppine di tacchino Erbette all'olio Pane Frutta Fresca
a 3 settimana	Pasta in salsa aurora (pomodoro e besciamelle) Prosciutto cotto Piselli al forno Pane Frutta fresca	Crema di legumi e ortaggi con orzo Coscia di pollo al forno Insalata verde mista Pane Frutta fresca	Pasta alla norma (con melanzane) Asiago Erbette all'olio Pane Frutta fresca	Bruscitt con verdure Polenta Pane Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Platessa impanata Zucchine trifolate Pane Frutta fresca	Tortelloni burro e salvia Arrosto di tacchino Patate all'olio Pane Frutta fresca
a 4 settimana	Pasta la pomodoro Bocconcini di grana padano Macedonio di verdure al forno Pane	Crema di legumi con orzo Petto di pollo al rosmarino Insalata verde e rossa con olive Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Frittata con prosciutto e formaggio Patate al forno Pane Frutta fresca	Orzotto alle verdure Arrosto di lonza alle mele Finocchi julienne/ zucchine trifolate* Pane Frutta fresca	Ravioli di magro al burro e salvia Polpettine di trota al forno Insalata mista verde con carote e mais Pane	Risotto ai funghi Pollo alla cacciatora Purea di patate Pane

copia informatica per consultazione

	Frutta fresca				Frutta fresca	Frutta fresca
	*** per anziani e indigenti**					

	COMUNE DI NOVATE MILANESE	**MENU' FRUTTA – inverno/autunno**				
	LUNEDI'	**MARTEDI'**	**MERCOLEDI'**	**GIOVEDI'**	**VENERDI'**	**Sabato***
a 1 settimana	MELA FUJI	KIWI	ARANCIA NAVEL	MANDARINI	PERA MAX RED BURTLETT	MELA FUJI
a 2 settimana	CLEMENTINE	MELA GOLDEN DELICIOUS	BANANA	ARANCIA TAROCCO	MELA KANZI	CEMENTINE
a 3 settimana	ARANCIA NAVEL	MELA FUJI	KIWI	MANDARINI	ARANCIA TAROCCO	PERA ABATE
a 4 settimana	PERA DECANA	KIWI	ARANCIA TAROCCO	BANANA	CLEMENTINE	MELA GOLDEN
						***per anziani e degenti**

copia informatica per consultazione

	COMUNE DI NOVATE MILANESE	MENU' FRUTTA – primavera/estate				
	LUNEDI'	**MARTEDI'**	**MERCOLEDI'**	**GIOVEDI'**	**VENERDI'**	**SABATO***
a 1 settimana	KIWI	FRAGOLE	MELA ROYAL GALA	ALBICOCCA	ARANCIA TAROCCO	PESCA PASTA GIALLA
a 2 settimana	ALBICOCCA	PERA CONFERENCE	PESCA PASTA GIALLA	MELA RED DELICIOUS	MANDARINI	PRUGNE
a 3 settimana	KIWI	FRAGOLE	MELA GOLDEN DELICIOUS	ALBICOCCA	PERA KAISER	PESCA GIALLA
a 4 settimana	ALBICOCCA	PERA CONFERENCE	PESCA PASTA GIALLA	MELA RED DELICIOUS	BANANA	FRAGOLE
						***per anziani e indigenti**

	COMUNE DI NOVATE MILANESE	MENU' merenda infanzia e primaria			
	LUNEDI'	**MARTEDI'**	**MERCOLEDI'**	**GIOVEDI'**	**VENERDI'**
a 1 settimana	CROSTATA	SUCCO DI FRUTTA E BISCOTTI	FETTE BISCOTTATE E MIELE	PANE E CIOCCOLATA	BANANA
a 2 settimana	MOUSSE DI FRUTTA	SUCCO DI FRUTTA E BISCOTTI	PANE E CONFETTURA	SUCCO DI FRUTTA E CRACKER	TORTA DI MELE

copia informatica per consultazione

	COMUNE DI NOVATE MILANESE	**MENU' ANZIANI :** ***Cene e pranzo della domenica***

LUNEDI		**MARTEDI**		**MERCOLEDI**	
cena	gr	cena	gr	cena	gr
Certosino	**100**	Bel paese	**60**	Formaggio tipo quark	**60**
Prosciutto cotto	**60**	Prosciutto crudo	**40**	Carne in scatola	**80**
Frutta fresca	**150**	Budino	**125**	Confettura monopz.	**50**
Crostatina	**40**	Succo di frutta	**125**	Banana	**150**
Due panini	**100**	Due panini	**100**	Due panini	**100**
crachers/grissini c	**50**	crachers/grissini	**50**	crachers/grissini	**50**

GIOVEDI		**VENERDI**		**SABATO**		**DOMENICA**		**DOMENICA**	
cena	gr	cena	gr	cena	gr	pranzo	gr	cena	gr
Tonno all'olio evo	**80**	Prosciutto cotto	**60**	Tonno all'olio evo	**80**	Mozzarella	**60**	Certosino	**60**
Crostatina	**40**	Frutta	**150**	Mortadella	**60**	Prosciutto crudo	**40**	Prosciutto cotto	**60**
Latte uht (cc)	**500**	Budino	**125**	Succo di frutta	**125**	Mousse di frutta	**125**	banana	**150**
Mousse frutta	**125**	Miele mono pz.	**50**	Barretta cioccolato	**20**	crostatina	**40**	budino	**125**
Due panini	**100**	Due panini	**100**	Due panini	**100**	Due panini	**100**	pane	**100**
crachers/grissini	**50**	crachers/grissini	**50**	crachers/grissini	**50**	crachers/grissini	**50**	crachers/grissini	**50**

copia informatica per consultazione

CITTA' DI NOVATE MILANESE

Area Servizi Generali e alla Persona – Settore Istruzione e Sport
PEC comune.novatemilanese@legalmail.it
E-MAIL istruzione@comune.novate-milanese.mi.it

PROCEDURA APERTA IN AMBITO U.E. SVOLTA IN MODALITA' TELEMATICA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, DESTINATO ALLE UTENZE SCOLASTICHE E ALTRI UTENTI DEL COMUNE DI NOVATE MILANESE

periodo 01/01/2023-31/12/2027

All. 1.5

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE PROCEDURE OPERATIVE

CIG 9349557A81

copia informatica per consultazione

PROCEDURE OPERATIVE

1. RICEVIMENTO E CONSERVAZIONE

- Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in locali o ambienti freschi e asciutti,
- I prodotti devono essere appoggiati su appositi ripiani o scaffali e sollevati da terra di almeno 20 cm.
- I prodotti devono essere riposti sugli scaffali evitandone l'accatastamento.
- I prodotti deperibili devono essere trasferiti in frigorifero o in cella entro 20 minuti dalla consegna.
- E' necessaria una programmazione degli ordini, i quantitativi dovranno essere ordinati in base alle previsioni di lavoro (menù e presenze), in modo di garantire alle materie prime condizioni di freschezza e di poter effettuare più facilmente i controlli sulle derrate stoccate.
- Le derrate semilavorate devono essere consegnate presso le diverse strutture nelle quantità e tipologie merceologiche previste dai menù giornalieri.
- La sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame, ecc.) deve essere effettuata secondo il metodo FI.FO. (First in, First out), dando la precedenza ai prodotti che presentano scadenza o TMC più vicino al limite d'utilizzo; per facilitare tale operazione si devono sistemare le scorte sugli scaffali posizionando quelli a scadenza più lontana dietro o sotto a quelli con scadenza più vicina.
- Le bevande in bottiglia, fusti o altri contenitori devono essere conservati in luoghi idonei, al riparo d'agenti atmosferici e dalla luce diretta.
- Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non è immediatamente consumato, deve essere travasato in un contenitore di vetro, acciaio inox o altro materiale idoneo al contatto con alimenti. É necessario conservare l'etichettatura originale al fine di consentire la rintracciabilità del prodotto, e/o seguire le modalità previste all'interno del piano di autocontrollo.
- I prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, farina, ecc.) devono essere conservati in confezioni ben chiuse. Pertanto una volta che le confezioni sono state aperte e parte del contenuto non è stato utilizzato, esso dovrà essere travasato in un contenitore pulito e munito di coperchio, oppure bisogna assicurasi di chiudere ermeticamente la confezione originale. Qualora il prodotto sia travasato, è necessario conservarne l'etichettatura originale al fine di consentire la rintracciabilità del prodotto, e/o seguire le modalità previste all'interno del piano di autocontrollo.

copia informatica per consultazione

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE PROCEDURE OPERATIVE

- Gli alimenti non devono essere introdotti nelle celle o nei frigoriferi in modo promiscuo (alimenti crudi e alimenti pronti al consumo); in alternativa è necessario separare adeguatamente tali alimenti tra loro.
- Evitare di sovraccaricare eccessivamente frigoriferi e celle e non introdurvi recipienti caldi.
- Qualora presenti derrate destinate ad utenze diverse da quelle contrattuali, queste dovranno essere conservate separate dalle altre ed idoneamente segnalate ed identificate.
- I prodotti sanificanti devono essere stoccati in locali o armadi chiusi e non devono mai essere riposti in modo promiscuo con alimenti.

copia informatica per consultazione

2. PREPARAZIONE E COTTURA

- I prodotti devono accedere alla cucina privati del loro imballo secondario (cartone, legno, ecc.), possibile fonte di microbi e infestanti.
- Per la preparazione di alimenti crudi e cotti e per carni bianche e rosse devono essere utilizzati piani, attrezzature, utensili e locali distinti, oppure tali lavorazione devono essere effettuate in tempi diversi, facendo precedere, ad ogni avvicendamento, un'adeguata sanificazione delle superfici e delle attrezzature.
- lI personale adibito alle preparazione di piatti freddi e di insalate, al taglio di carni o alla preparazione di alimenti che non saranno sottoposti a successiva operazione di cottura dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.
- Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente e, prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione che sta eseguendo, al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate e rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione.
- Il personale addetto alla gestione del magazzino non può entrare nelle aree di produzione ad effettuare operazioni di produzione né qualsiasi tipo di lavorazione.
- Tutti i prodotti surgelati/congelati prima di essere sottoposti a cottura , dovranno essere sottoposti a scongelamento, ad eccezione delle verdure e del pesce per le diete.
- I prodotti surgelati/congelati devono essere scongelati in celle o frigoriferi appositi, a temperatura compresa tra 0°C e +4°C e in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido proveniente dal processo di scongelamento. E' vietato lo scongelamento a temperatura ambiente o in acqua.
- Una volta scongelato un prodotto non deve essere ricongelato e deve essere sottoposto a cottura entro le 24 ore successive.
- La porzionatura e la macinatura di carni crude, pesce e verdure deve avvenire esclusivamente nelle ore antecedenti la cottura o comunque entro 24 ore dal consumo.
- La pulitura e il porzionamento di salumi e formaggi devono essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
- I prosciutti cotti devono essere privati della parte iniziale e finale.
- I formaggi devono essere privati della crosta.
- I formaggi freschi devono essere inviati in confezione integra per essere porzionati alla distribuzione. Le mozzarella devono essere veicolate con liquido di conservazione.
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato nella stessa giornata di consumo. È vietato grattugiare le croste del formaggio o comunque la parte aderente alla crosta.
- La mondatura, il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo, ad eccezione delle patate e delle verdure per

copia informatica per consultazione

soffritto, minestre, passati e sughi. Per i prodotti ortofrutticoli soggetti a rapida ossidazione delle superfici di taglio deve essere prevista la conservazione in acqua acidulata.

- I legumi secchi e i cereali in granella dovranno essere messi a mollo per 24 ore con due ricambi d'acqua.
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente precedenti la cottura.
- Le paste devono essere prodotte in modo espresso, appena prima del confezionamento e comunque evitando la precottura.
- Tutte le preparazioni alimentari devono essere cotte in giornata ad esclusione di arrosti, roast-beef, bolliti, brasati, che potranno essere cotti il giorno precedente il consumo, purché dopo la cottura siano raffreddati con l'ausilio di un refrigeratore rapido di temperatura (ove presente) e conseguentemente posti in recipienti idonei e conservati in cella frigorifera. È inoltre consentito l'utilizzo del refrigeratore rapido di temperatura per l'abbattimento di semilavorati cotti a base di verdure (ad es. patate e spinaci) destinati alla preparazione di sformati, tortini, polpette, hamburger e frittate e per ingredienti per lasagne e paste al forno.
- E' vietato effettuare nella stessa giornata produttiva operazioni di cottura , abbattimento e successivamente rinvenimento.
- E' vietato il raffreddamento di prodotti cotti a temperatura ambiente o mediante immersione in acqua.
- Sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti cotti.
- La cottura di carni, pollame e pesce o il rinvenimento di prodotti cotti e raffreddati, deve essere condotta fino al raggiungimento di una temperatura, al cuore del prodotto, di almeno +75°C per un tempo sufficiente a distruggere eventuali microbi patogeni.
- Sono vietate le fritture.
- I prodotti cotti dovranno essere conservati esclusivamente in contenitori in materiale idoneo al contatto con gli alimenti.
- E' vietato l'utilizzo di recipienti in alluminio.
- E' vietata ogni forma di riciclo e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione o conservate nei contenitori per il trasporto, ad esclusione dei prodotti confezionati.
- E' vietato fumare all'interno della cucina e nei locali di pertinenza delle zone di produzione di pasti.
- E' vietato mangiare nelle aree di preparazione e durante la produzione dei pasti.
- E' vietata la presenza nelle zone di preparazione e cottura di detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo durante le operazioni di preparazione e cottura.

copia informatica per consultazione

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE PROCEDURE OPERATIVE

- Durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto d'estrazione d'aria dovrà essere in funzione.
- La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura inferiore a 10°C. La conservazione dei piatti caldi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura superore a 60°C

copia informatica per consultazione

3. VEICOLAZIONE E SOMMINISTRAZIONE

- I primi piatti, i secondi piatti e i contorni devono essere conservati in contenitori differenti.
- Le paste asciutte devono essere conservate separatamente dai condimenti e assemblate nei terminali di consumo prima di essere serviti.
- I secondi piatti destinati agli utenti adulti devono essere veicolati in contenitori separati da quelli dei prodotti destinati ai bambini o, se poche porzioni, possono essere introdotte nelle stesse gastronorm ma devono essere ben individuabili.
- Ai primi piatti, per evitare l'impaccatura, deve essere aggiunto olio extravergine di oliva.
- Per le preparazioni in pluriporzione, è necessario dare indicazioni di porzionatura in base alla tipologia di piatto da distribuire (es. numero pezzi cad., ecc.).
- Tortini, lasagne, pasta al forno e sformati devono essere consegnati già porzionati. Per separare prodotti veicolati in più strati, se necessario, dovrà essere utilizzata carta da forno.
- I contenitori termici, le ceste del pane e quelle della frutta devono sempre essere tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico.
- L'apparecchiatura deve essere predisposta con particolare accuratezza.
- Tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione (stoviglie, posate, ecc) deve essere conservato con la massima cura negli appositi armadi ed ivi riposto dopo essere stato usato e opportunamente lavato. Il piano sopra gli armadi non deve essere utilizzato quale piano di appoggio.
- Le ceste ed i cestini del pane e della frutta devono essere ben tenuti ed accuratamente puliti.
- I locali refettorio devono essere aerati prima di iniziare le operazioni di apparecchiatura per il tempo necessario al ricambio dell'aria.
- Le sedie, anche nelle aree non usate giornalmente, devono essere riordinate "a terra" e non appoggiate sui tavoli.
- I tavoli devono essere igienizzati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura.
- Sui tavoli sanificati devono essere predisposte, prima dell'arrivo degli alunni, le brocche con l'acqua che, all'occorrenza, devono essere riempite nel corso del pasto dal personale addetto alla distribuzione.
- Prima di riempire le brocche, occorre far scorrere l'acqua del rubinetto abbondantemente per consentire una "ripulitura" delle tubature.
- Qualora l'acqua del rubinetto dopo lo scorrimento risultasse comunque non idonea, deve essere tempestivamente avvisato il centro di cottura di riferimento, che dovrà fornire al refettorio l'acqua minerale necessaria.
- Nel caso in cui l'acqua risultasse non idonea per più giorni, devono essere tempestivamente avvisati gli uffici competenti della Stazione Appaltante, comunicando le anomalie riscontrate.

copia informatica per consultazione

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE PROCEDURE OPERATIVE

- Pulire e sanificare opportunamente i rubinetti e i lavelli utilizzati per riempire le brocche.
- Le brocche devono essere risciacquate accuratamente prima di riempirle.
- Le brocche devono essere riempite poco prima dell'ora del pranzo; qualora le stesse, in considerazione della quantità, fossero riempite in anticipo e riposte su carrelli di servizio, è necessario che le stesse siano coperte.
- Le brocche devono essere sanificate e asciugate giornalmente.
- E' vietato riempire le brocche d'acqua il giorno prima. Tra un turno e l'altro le brocche devono essere svuotate e riempite di nuovo.
- La distribuzione dei pasti deve iniziare quando gli alunni sono presenti nel refettorio e seduti nella loro postazione alla scuola dell'infanzia mentre nelle altre scuole gli alunni accedono direttamente al self-service.
- Le pietanze devono essere servite con utensili adeguati.
- Qualora, al momento dell'apertura dei contenitori, fossero viste o avvertite modifiche dei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, presenze corpi estranei, ecc.), il personale deve sospendere la distribuzione e richiedere la sostituzione delle stesse pietanze al Centro cottura, segnalando l'accaduto al competente Ufficio della Stazione appaltante.
- L'assemblaggio dei primi piatti e il condimento dei contorni e delle preparazioni che lo richiedono deve essere effettuato presso il terminale di distribuzione.
- L'assemblaggio e il condimento del primo piatto deve avvenire a ridosso della somministrazione; tutto il condimento deve essere aggiunto al primo piatto.
- Al momento del condimento (prima della somministrazione) deve essere aggiunto tutto il formaggio grattugiato consegnato.
- Il formaggio grattugiato consegnato dovrà essere a disposizione degli alunni su ogni tavolo in vaschette separate e tenuto coperto fino al momento della consumazione
- Il condimento del contorno deve essere effettuato solo dopo il termine della distribuzione del primo piatto. Lo stesso per il condimento dei secondi piatti e delle diete leggere o speciali.
- La frutta deve essere lavata prima della somministrazione utilizzando attenzione e cautela per evitare che il prodotto si danneggi e si deteriori.
- La distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che i bambini hanno consumato il primo e i relativi piatti sono stati tolti dai tavoli nel caso delle scuole dell'infanzia mentre per le scuole primarie e secondarie di I grado viene distribuito in contemporanea
- Per la scuola dell'infanzia i piatti devono essere sbarazzati alla fine del consumo della singola portata. E' tassativamente vietato lasciare i piatti sporchi impilati sui tavoli tra il primo e secondo e lasciarli nei refettori durante la distribuzione dei pasti: per le altre scuole sono gli stessi utenti che effettuano la raccolta differenziata degli avanzi nelle isole all'uopo predisposte (umido, secco)

copia informatica per consultazione

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE PROCEDURE OPERATIVE

- E' tassativamente vietato distribuire al secondo turno pietanze avanzate al primo turno.
- In caso di richieste dall'Amministrazione Comunale la frutta potrà essere lasciata in deposito presso la scuola ed utilizzata in tempi diversi dal momento mensa.
- La distribuzione deve essere effettuata esclusivamente dal personale addetto.
- Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà indossare idonea divisa conforme a quanto previsto dalla normativa vigente (distinto da quello per i lavori di pulizia), la quale deve essere sempre pulita e decorosa e riportare il cartellino di riconoscimento dell'addetto e il nome dell'Impresa. Il copricapo deve essere idoneo a raccogliere tutta la capigliatura.
- Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà lavarsi le mani prima di iniziare la distribuzione e togliere ogni eventuale monile e orologio.
- Non è consentito indossare abiti personali sopra la divisa.
- Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare monili e orologi durante il servizio, per evitare la caduta accidentale di corpi estranei negli alimenti.
- Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.
- La distribuzione delle pietanze deve essere effettuata con utensili adeguati.
- Il personale deve utilizzare le attrezzature presenti in modo attento e preciso, evitando che le stesse si danneggino.
- La somministrazione deve essere effettuata facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto delle pietanze.
- Le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza.
- I condimenti devono essere posti sui tavoli in contenitori originali e con etichettatura originale. Sono vietate la miscelazione e il rabbocco di olio, aceto e spezie.
- E' vietato utilizzare i carrelli neutri in dotazione alle cucine per il servizio per il trasporto all'esterno dei rifiuti.
- E' vietata la presenza nelle zone di distribuzione e di assemblaggio di detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo durante le operazioni di somministrazione.
- Le porte e le finestre prive di retine antiinsetti dovranno rimanere chiuse.

Somministrazione delle diete speciali

- Tutte le diete speciali devono essere veicolate in monoporzione debitamente sigillata riportante un etichetta con indicato nome e cognome e tipologia di pasto.
- Ogni dieta deve essere personalizzata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

copia informatica per consultazione

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE PROCEDURE OPERATIVE

- I contenitori monoporzione devono essere inseriti in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla normativa per alimenti cotti da consumarsi caldi o per alimenti freddi.
- Al momento della consegna deve essere effettuata la verifica immediata del materiale consegnato rispetto al prospetto dietetico presente in cucina. In caso di dimenticanze o incongruenze il personale addetto alla distribuzione deve provvedere ad informare la propria ditta e attendere indicazioni in merito.
- Le diete speciali dovranno essere condite immediatamente prima della distribuzione, che dovrà avvenire davanti all'utente e sotto la sorveglianza dell'insegnante incaricata. Le stesse prima della distribuzione devono sostare sigillate nella parte inferiore dello scaldavivande o nel contenitore termico
- E' vietato aprire le diete speciali in anticipo e lasciarle aperte a temperatura ambiente, nello scaldavivande o nel contenitore di mantenimento.
- Per il condimento delle diete speciali devono essere utilizzati utensili diversi da quelli normalmente utilizzati; tali utensili devono essere sanificati e tenuti in contenitori identificati separati rispetto agli altri utensili.
- Per evitare errori di assegnazione, le diete speciali devono essere scodellate in piatti di uguale materiale ma di colore diverso rispetto ai pasti convenzionali. Il gestore dovrà fornire i piatti per le diete speciali.
- La frutta destinata a coloro che usufruiscono delle diete speciali e delle diete leggere deve essere consegnata singolarmente e non lasciata sul tavolo insieme alla frutta degli altri utenti.

copia informatica per consultazione

4. SANIFICAZIONE E GESTIONE RIFIUTI

- Il cibo eventualmente avanzato o non distribuito, qualora non destinato a Enti segnalati dall'Amministrazione Comunale (soggetti/organizzazioni non lucrative di utilità sociale di cui all'Art.10 del Dlgs. N. 460/1997 e s.m.i. che hanno aderito e sottoscritto apposito Protocollo per progetti di recupero degli avanzi sulla base della normativa vigente - Legge n. 166 del 19/8/2016 "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi"), non può essere asportato né destinato ad altri usi, ma gettato nei sacchi dei rifiuti rispettando le disposizioni comunali relative alla raccolta differenziata, ad eccezione del pane e della frutta che possono essere portati dagli alunni nelle classi.
- Lo smaltimento del cibo avanzato deve essere effettuato dopo l'uscita dei ragazzi dal refettorio.
- Il personale addetto deve inoltre collaborare con insegnanti e alunni alla realizzazione di progetti di raccolta differenziata dei rifiuti fornendo il necessario supporto alle operazioni di raccolta dei rifiuti nei refettori e provvedendo alla loro separazione sulla base delle indicazioni che saranno fornite dai competenti Uffici della S.A. e al loro successivo smaltimento negli appositi cassonetti differenziati ubicati in prossimità delle scuole.
- Le operazioni di pulizia dei locali e delle macchine utilizzate per la somministrazione dei pasti dovranno iniziare solo dopo che gli utenti hanno abbandonato tali locali.
- In caso di doppio turno, si deve provvedere fra un turno e l'altro al ricambio dell'aria dei locali, alla pulizia dei tavoli, alla loro sanificazione e riapparecchiatura e alla spazzatura dei pavimenti..
- Durante le operazioni di pulizia o di lavaggio il personale deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati alla somministrazione dei pasti.
- Servizi igienici e spogliatoi annessi ai locali di produzione devono essere tenuti sempre puliti, provvisti di sapone liquido e asciugamani a perdere ed essere sgombri da materiali e attrezzi per le pulizie.
- I mezzi di trasporto utilizzati devono essere sanificati ogni giorno, in modo che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione ai pasti trasportati.

copia informatica per consultazione

CITTA' DI NOVATE MILANESE

Area Servizi Generali e alla Persona – Settore Istruzione e Sport
PEC comune.novatemilanese@legalmail.it
E-MAIL istruzione@comune.novate-milanese.mi.it

PROCEDURA APERTA IN AMBITO U.E. SVOLTA IN MODALITA' TELEMATICA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, DESTINATO ALLE UTENZE SCOLASTICHE E ALTRI UTENTI DEL COMUNE DI NOVATE MILANESE

periodo 01/01/2023-31/12/2027

All. 2

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI

CIG 9349557A81

copia informatica per consultazione

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E ALTRE UTENZE DEL COMUNE DI NOVATE MILANESE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

INDICE

Art.1	Oggetto della concessione	Pag. 6
Art.2	Obiettivi generali	Pag. 6
Art.3	Principi generali	Pag. 6
Art.4	Indicazioni generali	Pag. 6
Art.5	Lingua ufficiale	Pag. 8
Art.6	Disposizioni preliminari riguardanti la concessione	Pag. 8
Art.7	Tipologia dell'utenza	Pag. 9
Art.8	Tipologia del servizio richiesto	Pag. 10
Art.9	Sistema di gestione dei pasti post preparazione	Pag. 10
Art.10	Ubicazione dei punti di consumo dei pasti destinati alla refezione scolastica ed altre utenze e dimensione dell'utenza	Pag. 10
Art.11	Dimensione e tipologia dell'utenza in condizioni ordinarie	Pag. 11
Art.12	Elementi costitutivi del servizio per ciascuna tipologia d'utenti	Pag. 13
Art.13	Modalità di distribuzione dei pasti	Pag. 14
Art.14	Inizio del servizio	Pag. 14
Art.15	Orari e organizzazione dei turni di distribuzione in situazione ordinaria e sede di consumo	Pag. 14
Art.16	Distribuzione della frutta	Pag. 16
Art.17	Distribuzione merende	Pag. 16
Art.18	Calendario di erogazione del servizio	Pag. 16
Art.19	Interruzione del servizio	Pag. 16
Art.20	Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio	Pag. 17
Art.21	Gestione informatizzata	Pag. 17
Art.22	Prenotazione giornaliera pasti	Pag. 18
Art.23	Oneri a carico del Comune	Pag. 19
Art.24	Definizione di manutenzione ordinaria	Pag. 19
Art.25	Oneri economici a carico del concessionario	Pag. 19
Art.26	Messa in atto delle soluzioni migliorative offerte	Pag. 20

copia informatica per consultazione

Art.27	Disposizioni generali relative al personale	Pag. 20
Art.28	Rapporto di lavoro	Pag. 20
Art.29	Organico e reintegro personale mancante	Pag. 21
Art.30	Direttore tecnico del servizio	Pag. 21
Art.31	Personale addetto alla preparazione dei pasti	Pag. 21
Art.32	Personale addetto al trasporto e consegna dei pasti	Pag. 22
Art.33	Personale addetto alla somministrazione dei pasti	Pag. 22
Art.34	Norme comportamentali del personale	Pag. 22
Art.35	Corsi di formazione per il personale	Pag. 22
Art.36	Informazione ai dipendenti del concessionario	Pag. 22
Art.37	Criteri ambientali minimi (CAM)	Pag. 22
Art.38	Specifiche tecniche	Pag. 23
Art.39	Specifiche tecniche relative alla qualità delle derrate alimentari	Pag. 23
Art.40	Specifiche tecniche relative ai valori microbiologici,chimici – fisici degli alimenti e degli ambienti	Pag. 23
Art.41	Mancata fornitura di derrate prescrittive	Pag. 24
Art.42	Mancata fornitura di prodotti offerti in sede di gara	Pag. 24
Art.43	Iniziative a sostegno della biodiversità	Pag. 24
Art.44	Iniziative a carattere sociale	Pag. 25
Art.45	Specifiche tecniche relative al menù	Pag. 25
Art.46	Struttura dei menù per le diverse utenze	Pag. 25
Art.47	Struttura dei menù in caso di gite, scioperi o emergenze	Pag. 27
Art.48	Variazione del menù	Pag. 27
Art.49	Menù in occasione di festività e ricorrenze	Pag. 28
Art.50	Menù per giornate a tema	Pag. 28
Art.51	Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche	Pag. 28
Art.52	Diete sanitarie	Pag. 28
Art.53	Diete etico-religiose	Pag. 29
Art.54	Diete leggere	Pag. 29
Art.55	Modalità di confezionamento delle diete per il trasporto	Pag. 29
Art.56	Quantità degli ingredienti	Pag. 30
Art.57	Mezzi di trasporto	Pag. 30
Art.58	Modalità di trasporto e consegna dei pasti presso i luoghi di consumo	Pag. 30
Art.59	Orari di arrivo degli automezzi nei terminali di consumo	Pag. 30
Art.60	Norme per la somministrazione dei pasti alle utenze scolastiche	Pag. 30
Art.61	Tabelle delle quantità in volumi e in numero ad uso del personale addetto alla distribuzione	Pag. 31
Art.62	Recupero dei pasti non consumati ai fini di solidarietà sociale	Pag. 31

copia informatica per consultazione

Art.63	Stovigliame, tovagliato e materiale a perdere	Pag. 31
Art.64	Specifiche tecniche relative alle procedure operative	Pag. 31
Art.65	Preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi	Pag. 31
Art.66	Modalità di utilizzo dei condimenti	Pag. 31
Art.67	Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche	Pag. 32
Art.68	Preparazioni gastronomiche refrigerate	Pag. 32
Art.69	Norme per una corretta igiene della produzione	Pag. 32
Art.70	Pulizia dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure	Pag. 32
Art.71	Rifiuti e materiali di risulta	Pag. 32
Art.72	Obblighi normativi generali relativi al piano di autocontrollo	Pag. 33
Art.73	Documentazione da fornire al Comune	Pag. 33
Art.74	Indumenti di lavoro	Pag. 33
Art.75	Igiene del personale	Pag. 33
Art.76	Strutture per la produzione dei pasti	Pag. 33
Art.77	Inventario di consegna	Pag. 33
Art.78	Inventari di riconsegna	Pag. 33
Art.79	Manutenzioni ordinarie	Pag. 34
Art.80	Disposizioni generali in materia di sicurezza	Pag. 34
Art.81	Misure per eliminare i rischi interferenti	Pag. 34
Art.82	Impiego di energia	Pag. 34
Art.83	Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro	Pag. 34
Art.84	Capitolato speciale e specifiche tecniche	Pag. 34
Art.85	Manuale della qualità	Pag. 35
Art.86	Documento di valutazione dei rischi	Pag. 35
Art.87	Controlli da parte del Comune	Pag. 35
Art.88	Organismi preposti al controllo di conformità da parte del Comune	Pag. 35
Art.89	Metodologia e contenuti dei controlli di conformità effettuati dal Comune	Pag. 35
Art.90	Blocco delle derrate	Pag. 35
Art.91	Contestazioni al concessionario	Pag. 36
Art.92	Compiti dei componenti la rappresentanza dell'utenza	Pag. 36
Art.93	Customer satisfaction	Pag. 36
Art.94	Prevenzione dello spreco alimentare secondo le indicazioni previste dai CAM	Pag. 36
Art.95	Gestione comunicazione con gli utenti	Pag. 37
Art.96	Competenze della stazione appaltante	Pag. 37
Art.97	Competenze del concessionario	Pag. 37
Art.98	Prezzo del pasto	Pag. 38
Art.99	Riscossione dei corrispettivi	Pag. 38
Art.100	Pagamenti	Pag. 38

copia informatica per consultazione

Art.101	Caratteristiche del sistema operativo, sicurezza, gestione, conservazione dei dati e leggi in materia	Pag. 39
Art.102	Accesso ai dati	Pag. 39
Art.103	Normativa sulla protezione dei dati personali e obblighi di riservatezza	Pag. 40
Art.104	Modifica del contratto durante il periodo di efficacia	Pag. 41
Art.105	Adeguamento del prezzo pasto in caso di permanenza della emergenza covid-19	Pag. 42
Art.106	Revisione prezzi art. 29 del D.L. 27 gennaio 2022, n. 4, per appalti di servizi/forniture	Pag. 42
Art.107	Adeguamento del prezzo nel caso di diminuzione del valore del contratto oltre il 20 % dell'importo contrattuale	Pag. 42
Art.108	Garanzia definitiva	Pag. 42
Art.109	Polizze assicurative	Pag. 43
Art.110	Diffida ad adempiere e risoluzione del contratto	Pag. 43
Art.111	Divieto di cessione del contratto	Pag. 43
Art.112	Brevetti industriali e diritto d'autore	Pag. 44
Art.113	Codice di comportamento e "pantouflage"	Pag. 44
Art.114	Tracciabilità dei flussi finanziari	Pag. 44
Art.115	Subappalto	Pag. 45
Art.116	Penali	Pag. 45
Art.117	Clausole di risoluzione espresse	Pag. 47
Art.118	Danni e responsabilità civile	Pag. 48
Art.119	Licenze e autorizzazioni	Pag. 48
Art.120	Controversie	Pag. 49
Art.121	Disposizioni finali	Pag. 49

copia informatica per consultazione

ART. 1 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE

La concessione ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione destinato alle tipologie di utenti più avanti descritte. Il servizio deve essere espletato dal Concessionario a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto definito dal presente capitolato, dalla relazione tecnica e dalle varianti proposte dal Concessionario in sede di offerta e accettate dal Comune. I pasti dovranno essere prodotti nel centro cottura del Concessionario, come descritto nel disciplinare.

ART. 2 - OBIETTIVI GENERALI

Deve essere garantita la qualità delle prestazioni nei singoli processi di lavorazione relativamente a ciascuna delle attività costituenti il servizio, nel rispetto dei tempi, delle procedure gestionali richieste e/o proposte, delle garanzie igienico-sanitarie, della continuità del servizio

ART. 3 - PRINCIPI GENERALI

I documenti di gara sono stati sviluppati in coerenza con le esigenze sociali, la tutela della salute e dell'ambiente, la promozione dello sviluppo sostenibile (D.Lgs. 20 aprile 2016 n. 50 art. 30 comma 1, Art. 34, art.95, art.144), secondo i principi del Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement di cui al Decreto Interministeriale 10 Aprile 2013, nonchè

- ✓ alla Legge 8 novembre 2013 n.128
- ✓ alla legge n.141/2015
  alla legge n.166/2016
- ✓ al D. L. 10 marzo 2020 (Criteri minimi ambientali)
- ✓ alla Legge 8 novembre 2013 n.128
- ✓ al D. Lgs. 116/2020
- ✓ alle Linee Guida ANAC n.2 Direttiva (UE) 2019/904
- ✓ alle Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione ospedaliera, assistenziale, scolastica del ministero della salute (G.U. 11/11/2021)
- ✓ al D. Lgs. 196 8 Novembre 2021

ART.4 - INDICAZIONI GENERALI

Nell'ambito del presente Capitolato s'intende per:

a) **Concessione** - Procedura di affidamento ai sensi dell'art. 164, comma 2, D.lgs. 50/2016 e s.m.i.

b) **Concedente o Stazione appaltante** - il Comune di Novate Milanese, soggetto titolare degli obblighi di cui al D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. il quale affida al Concessionario il servizio di ristorazione, a seguito di aggiudicazione ad esso favorevole

c) **Concessionario/OEA** - l'impresa, il raggruppamento temporaneo di imprese o Consorzio risultato aggiudicatario al termine della procedura

d) **Servizi di Ristorazione** - il servizio di ristorazione destinato/i servizi di ristorazione destinati agli alunni delle scuole ed al personale scolastico avente diritto, agli utenti e al personale dei nidi comunali, agli anziani/indigenti a domicilio e ai dipendenti comunali reso mediante la produzione dei pasti o presso il Centro Cottura del concessionario o presso le rispettive cucine;

e) **Capitolato speciale descrittivo e prestazionale o capitolato** - il presente documento comprensivo delle Specifiche Tecniche

f) **Parti** - s'intendono la Stazione appaltante e il concessionario

g) **Specifiche Tecniche** - insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che il concessionario deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dalla Stazione appaltante

h) **Verbale di presa in consegna** - l'atto con il quale la Stazione appaltante concede in uso al concessionario i locali adibiti alla produzione, ove prevista, e al consumo dei pasti, comprese le attrezzature ivi presenti, conformi alla normativa vigente, e comprendente l'inventario dei beni concessi in comodato d'uso gratuito

i) **Emergenze** - Qualsiasi circostanza imprevista e/o imprevedibile che determini lo scostamento dalle

copia informatica per consultazione

normali condizioni operative del servizio
j) **Inventario** - l'elenco dei beni mobili e immobili concessi in uso al concessionario, parte integrante e sostanziale del Verbale di presa in consegna
k) **Menu** - la lista delle preparazioni gastronomiche proposte agli utenti
l) **Preparazione gastronomica** - la pietanza, il cd. Piatto, composta da uno o più alimenti/ingredienti che possono essere consumati attraverso un processo di manipolazione e/o cottura (es. pasta al pomodoro)
m) **Pasto** - le preparazioni gastronomiche previste nel menù giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio
n) **Regime dietetico controllato (diete speciali)** - il menu destinato a quegli utenti che necessitano di preparazioni gastronomiche determinate sulla base di esigenze dietetiche e nutrizionali specifiche a causa di situazioni patologiche contingenti
o) **Dieta a carattere etico o religioso** - pasto destinato a utenti aderenti a specifiche culture o religioni
p) **Portata** - Ciascuna delle diverse preparazioni gastronomiche che si servono in un pasto (es. primi piatti, secondi piatti)

q) **Alimento** - un prodotto alimentare che può essere consumato crudo (es.frutta)

r) **Prodotto trasformato** - si intende un prodotto agricolo sottoposto ad un processo tecnologico che ne consente l'utilizzazione in forma e condizioni differenti rispetto a quelle originarie
s) **GPP: (Green Public Procurement) - Acquisti verdi della Pubblica amministrazione Integrazione di considerazioni di carattere ambientale nelle procedure di acquisto della Pubblica Amministrazione -** è il mezzo per poter scegliere quei prodotti e servizi che hanno un minore, oppure un ridotto, effetto sulla salute umana e sull'ambiente rispetto ad altri prodotti e servizi utilizzati allo stesso scopo;

t) **CAM** - Decreti del Ministero dell'Ambiente, della Tutela del Territorio e del Mare (MATTM) dove vengono definiti i criteri ambientali minimi da inserire nelle procedure di acquisto per qualificare un appalto come verde. I decreti in vigore sono disponibili nella sezione del sito www.minambiente.it dedicata al Green Public Procurement;

u) **CAM (Criteri Ambientali Minimi per il servizio ristorazione collettiva e derrate alimentari) ai sensi dell'art. 144 del D.Lgs n.50/2016 e s.m.i.** - Documento in cui vengono definiti i criteri ambientali minimi da inserire nelle procedure di acquisto per qualificare un appalto come verde. I decreti in vigore sono disponibili nella sezione del sito www.minambiente.it dedicata al Green Public Procurement;

v) **Prodotto locale o a filiera corta** - derrata alimentare, animale o vegetale, il cui ciclo di produzione/trasformazione avviene all'interno del territorio definito nel Disciplinare di gara;
w) **Filiera corta** - una filiera di approvvigionamento formata da un numero limitato di operatori economici che si impegnano a promuovere la cooperazione, lo sviluppo economico locale e stretti rapporti socio-territoriali tra produttori, trasformatori e consumatori;

x) **Prodotti agricoli e agroalimentari biologici** - alimento o prodotto trasformato ottenuti in conformità delle vigenti norme

y) **Prodotti agricoli e agroalimentari di qualità riconosciuta e certificata** - alimento oprodotto trasformato contrassegnati dalla denominazione di origine protetta (DOP), dell'indicazione geografica protetta (IGP) o della specialità tradizionale garantita (STG)
z) **Prodotti Agricoli Tradizionali** - alimento o prodotto trasformato compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350

aa) **Produzione dei pasti** - l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dal concessionario per la preparazione dei pasti

bb) **Trasporto dei pasti** - il trasporto dei pasti dalla cucina presso i locali di consumo

cc) **Locali di consumo dei pasti o Terminali di Distribuzione o refettorio** - ogni locale ove vi

copia informatica per consultazione

siano soggetti aventi diritto al Servizio di Ristorazione

dd) **Distribuzione dei pasti** - l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dal concessionario per la somministrazione dei pasti agli utenti

ee) **Stoviglie** - piatti, posate, bicchieri, e quanto altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;

ff) **Utensileria** - coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;

gg) **Tegameria** - pentolame e quant'altro possa occorrere per la cottura;

hh) **Macchinari** - strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia

ii) **Impianti** - attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffreddamento, impianto idrico sanitario ecc.);
jj) **Arredi** - complesso di oggetti (tavoli, sedie ecc.) che servono a guarnire gli ambienti di pertinenza del Servizio di Ristorazione
kk) **Rischi interferenti** - tutti i rischi correlati all'affidamento di appalti e concessioni all'interno dell'Unità produttiva, evidenziati nel DUVRI

ll) **Ulteriori definizioni** - Quando non diversamente specificato, con "Amministrazione" s'intende il Comune di Novate milanese, con "Gara" s'intende la gara da effettuare o effettuata a fronte del Capitolato; con "Contratto" s'intende il complesso delle attività e dei prodotti che l'operatore economico è chiamato a compiere e a produrre per onorare il contratto.

ART. 5 - LINGUA UFFICIALE

Tutti i documenti, i rapporti, le comunicazioni, la corrispondenza, le relazioni tecniche ed amministrative, le specifiche tecniche di prodotti, macchinari, impianti e attrezzature di qualsiasi genere, le didascalie dei disegni e quant'altro prodotto dal concessionario, dovranno rigorosamente risultare redatti in lingua italiana.

Qualsiasi tipo di documentazione sottoposta dal concessionario al concedente in lingua diversa da quella ufficiale e non accompagnata da traduzione in lingua italiana (con autocertificazione di fedeltà della stessa) sarà considerata, a tutti gli effetti, come non ricevuta.

ART. 6 - DISPOSIZIONI PRELIMINARI RIGUARDANTI LA CONCESSIONE

L'art. 30 del Codice Appalti consente di utilizzare il contratto di concessione di servizi con il rispetto dei principi generali di trasparenza, adeguata pubblicità, non discriminazione, parità di trattamento, mutuo riconoscimento e proporzionalità.
Il Concedente conserva la piena titolarità della funzione pubblica che trova espressione nel servizio di ristorazione scolastica, conservando competenza esclusiva nelle decisioni direttamente connesse al servizio medesimo inteso come servizio pubblico.

La gestione tramite "concessione amministrativa" comporta peraltro il trasferimento in capo al concessionario delle funzioni attinenti la gestione aziendale del servizio e il rapporto diretto con l'utenza, ivi compresa la riscossione delle rette, pur restando inalterata la titolarità pubblica del servizio in capo alla Stazione appaltante.

Il Concessionario si assume tutti i rischi d'impresa ivi compresi gli eventuali insoluti. Il Concessionario non potrà rivalersi in alcun modo sul Concedente per gli eventuali casi di morosità nella quota dovuta dagli utenti.

Le procedure di riscossione delle tariffe da utenti morosi sono ad esclusivo carico del Concessionario e nessun risarcimento potrà essere richiesto al Concedente in caso di mancata riscossione.
Il Concessionario resta l'unico responsabile della riscossione delle tariffe dagli utenti, senza alcun coinvolgimento della Stazione appaltante.

copia informatica per consultazione

In coerenza con la natura pubblica del servizio, il concessionario dovrà attenersi, nell'esercizio delle sue funzioni, ai principi di regolarità, qualità, sicurezza e parità di trattamento, a tutela dei diritti degli utenti del servizio.
In particolare, la Stazione appaltante conserva competenza esclusiva su:

- ogni decisione che attenga direttamente la natura di servizio pubblico della ristorazione scolastica e degli altri servizi gestiti;
- la determinazione delle tariffe di servizio all'utenza;
- il controllo della situazione anagrafica delle famiglie iscritte al servizio;
- il controllo sull'andamento complessivo del servizio, con particolare riferimento alla sua qualità e al rispetto dei diritti dell'utenza

La Stazione appaltante praticherà comunque la consultazione preventiva non vincolante del concessionario preliminarmente all'adozione di provvedimenti di competenza comunale nei sopra citati campi, qualora l'argomento specifico la richieda.
La Stazione appaltante esercita il generale controllo sull'andamento complessivo del servizio anche eventualmente con l'ausilio di professionalità esterne e comunque nelle forme che esso riterrà più opportune a garanzia della qualità delle prestazioni erogate e delle finalità di servizio pubblico.
Il concessionario dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti alla produzione-preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione dei pasti da somministrare ed essere in possesso delle autorizzazioni previste dalle norme vigenti per tutti i servizi gestiti.
Il concessionario è responsabile dei rapporti con il proprio personale e con terzi di tutti gli eventuali danni arrecati a persone o cose durante l'esecuzione del contratto.
Il concessionario si obbliga a sollevare la Stazione appaltante da qualsiasi pretesa, azione o molestia che possa derivare da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi.
Le spese che la Stazione appaltante dovesse sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti del soggetto concessionario ed in ogni caso da questo rimborsate.
Il concessionario è sempre responsabile, sia verso la Stazione appaltante che verso terzi, nell'esecuzione di tutti i servizi assunti con il contratto di concessione. A tal fine il concessionario contrae apposita ed adeguata polizza responsabilità civile con un massimale non inferiore a € 5.000.000,00 senza sotto limite per danni a persone o cose.

L'assunzione della concessione da parte del concessionario equivale quindi a dichiarazione di perfetta conoscenza e incondizionata accettazione della legge, dei regolamenti e di tutte le norme vigenti in materia di servizi pubblici.

In particolare, il concessionario, all'atto della firma del contratto, accetta specificatamente per iscritto, a norma degli articoli 1341 e 1342 del Codice civile, tutte le clausole contenute nelle suddette disposizioni di legge nonché quelle contenute nel presente Capitolato. Inoltre, tale assunzione implica la perfetta conoscenza di tutte le condizioni e circostanze di tipo generale e particolare, che possano aver influito sul giudizio del concessionario circa la convenienza di assumere la concessione, anche in relazione alla prestazione da rendere ed ai prezzi offerti.
Si precisa che l'assunzione della concessione implica per il Concessionario, l'accettazione degli obblighi relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di condizioni di lavoro e di previdenza ed assistenza.
Il contratto è regolato, oltre che dalle norme del presente Capitolato, e per quanto non sia in contrasto con le norme stesse, anche dalle leggi statali e regionali, comprensive dei relativi regolamenti, dalle istruzioni ministeriali vigenti, inerenti e conseguenti la materia della Concessione

ART. 7 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA

La tipologia di utenti cui è rivolto il servizio è composta da:

a) utenti degli asili nido
a) alunni delle scuole dell'infanzia

copia informatica per consultazione

b) alunni delle scuole primarie

c) alunni delle scuole secondarie di primo grado
d) personale insegnante ed ausiliario delle scuole (solo quelli aventi diritto)
e) utenti dei Centri Ricreativi Diurni e personale addetto al servizio.

f) Anziani, indigenti e utenti temporaneamente impossibilitati alla preparazione del pasto autonomamente con consegna dei pasti a domicilio.

g) Dipendenti comunali

ART. 8 - TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO

Il servizio prevede la produzione dei pasti presso il centro di cottura del concessionario e il loro trasporto ove previsto; nel caso della refezione scolastica si prevede anche la somministrazione dei pasti agli utenti nonché il riassetto e la pulizia dei refettori e delle cucine.
Per quanto riguarda l'Asilo Nido i pasti vengono prodotti nelle singole cucine di ogni punto di consumo, compete al personale del concessionario la sistemazione delle cucine al termine del servizio.
Si potrà fare uso di semilavorati crudi preparati nel centro cottura del concessionario.

ART. 9 - SISTEMA DI GESTIONE DEI PASTI POST PREPARAZIONE

In tutti i casi i pasti devono essere trasportati e distribuiti senza soluzione di continuità.

ART. 10 - UBICAZIONE DEI PUNTI DI CONSUMO DEI PASTI DESTINATI ALLA REFEZIONE SCOLASTICA ED ALTRE UTENZE E DIMENSIONE DELL'UTENZA

Asili nido	
Asilo nido prato fiorito	Via Campo dei fiori
Asilo nido il trenino	Via Baranzate 4

REFETTORI SCUOLA D'INFANZIA	
ANDERSEN	Via Brodolini,47
COLLODI	Via Baranzate,8
SALGARI	Via Manzoni

REFETTORI SCUOLE PRIMARIE	
CALVINO	Via Brodolini,47
MONTESSORI	Via Cornicione/Leopardi
DON MILANI	Via Baranzate 8

REFETTORI SCUOLA SECONDARIA 1 GRADO	
VERGANI	Via Manzoni

copia informatica per consultazione

RODARI	Via Prampolini
REFETTORI PER CENTRI RICREATIVI /punti di consumo	
Infanzia	Scuole autorizzate all'effettuazione del servizio Andersen/Collodi/ Salgari viene utilizzata una sola scuola per anno)
Primaria	Scuole autorizzate all'effettuazione del servizio Calvino/Don Milani (viene utilizzata una sola scuola per anno)

ALTRE UTENZE/punti di consumo	
Dipendenti comunali	Via Manzoni
Anziani/indigenti	A domicilio

ART 11 - DIMENSIONE E TIPOLOGIA DELL'UTENZA IN CONDIZIONI ORDINARIE

Nella tabella seguente si riportano i numeri presunti, annui e complessivi, per l'intera durata contrattuale di pasti e merende:

Comune di NOVATE	**ANNO 2019**		**totale**	**n.gg**	**media/gg**
	bambini	adulti			
ASILO NIDO PRATO FIORITO	9250		9250	225	41
ASILO NIDO TRENINO	8250		8.250	225	37
Totale Nido	**17.500**		**17.500**	**225**	**78**
Infanzia					
Andersen	14.532	754	15.286	190	80
Collodi	12.087	573	12.660	190	67
Salgari	15.083	744	15.827	190	83
Totale infanzia	**41.702**	**2.071**	**43.773**	190	**230**
Primaria					
Calvino	48.140	2.339	50.479	174	290
Montessori	33.685	1.614	35.299	174	203
Don Milani	57.431	2.562	59.993	174	345
Totale primaria	**139.256**	**6.515**	**145.771**	174	**838**
Secondaria					
Vergani	6.643	324	6.967	65(due	107

copia informatica per consultazione

				g/sett)	
Rodari	13.950	906	14.856	101(tre gg /sett)	147
Totale Secondaria	**20.593**	**1.230**	**21.823**		
Anziani/indigenti a domicilio**		19.000	19.000	365	
dipendenti comunali***		2.640	2.640	220	
Centri ricreativi diurni					
Infanzia	1.110	118	1.228	20	60
primaria	2.113	210	2.323	35	61
Totale CRD	**3.223**	**328**	**3.551**		
Merende*	41.702		41.702	190	219
infanzia					
CRD infanzia	1.110		1.110	20	60
CRD primaria	2.113		2.113	35	61
Totale merende	**44.925**		**44.925**		

*MERENDE: il numero è indicativo per gli alunni frequentanti la scuola dell'infanzia e i centri ricreativi. In termini economici costituisce parte integrante del pasto, incluso nel prezzo dello stesso.

Per quanto riguarda i servizi rivolti ad anziani/indigenti e Dipendenti comunali la suddivisione settimanale viene così individuata:

****ANZIANI/INDIGENTI** *Media Settimanale)*

	lunedì	**martedì**	**mercoledì**	**giovedì**	**venerdì**	**sabato**	**domenica**
Domiciliari anziani pranzo	**23**	**23**	**23**	**23**	**23**	**3**	**3**
Domiciliari anziani cena	**3**	**3**	**3**	**3**	**3**	**3**	**3**
Domiciliari indigenti pranzo	**25**	**25**	**25**	**25**	**25**	**25**	**25**
Domiciliari indigenti sera	**7**	**7**	**7**	**7**	**7**	**7**	**7**

copia informatica per consultazione

***Dipendenti comunali** *(Media Settimanale)*

	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Dipendenti pranzo	**5**	**20**	**5**	**20**	**5**

N.B. = Il numero dei pasti per le diverse utenze è da considerare solo indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta.

Il Comune, ai sensi dell'art. 106 comma 12 del D.Lgs 50/2016 intende avvalersi della possibilità di aumento o di diminuzione del numero di pasti forniti fino alla concorrenza di un quinto dell'importo contrattuale. Potranno essere ricompresi anche altri utenti afferenti al Comune, non espressamente previste nel presente capitolato.
Si precisa inoltre che il Comune non garantisce alcun numero minimo giornaliero di pasti (es. in caso di sciopero o epidemia si può verificare senza alcun preavviso, la sospensione della fornitura dei pasti). Nel caso di sospensione del servizio a causa dello stato di emergenza per la pandemia da Covid-19 si procederà secondo le modalità previste dal D. Lgs. 50/2016. (art. 107).
Nella tabella seguente si riportano i numeri presunti, annui e complessivi, di pasti:

RIEPILOGO	n. Pasti annuo	n. pasti intera durata contrattuale 5 anni
ASILI NIDO	**17.500**	**87.500**
REFEZIONE SCOLASTICA, CENTRI ESTIVI RICREATIVI, DIPENDENTI COMUNALI	**217.558**	**1.087.790**
ANZIANI/INDIGENTI A DOMICILIO	**19.000**	**95.000**

Art. 12 - ELEMENTI COSTITUTIVI DEL SERVIZIO PER CIASCUNA TIPOLOGIA D'UTENTI

Gli elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti sono i seguenti:

a) La preparazione dei pasti nel centro cottura del concessionario per gli utenti delle scuole dell'infanzia, delle primarie delle secondarie di primo grado, per gli anziani/indigenti a domicilio, per gli utenti dei centri estivi per il personale scolastico avente diritto, per i dipendenti comunali.

b) Il trasporto e la distribuzione per gli utenti delle scuole e il riassetto dei refettori comprensivo il lavaggio dei piatti e delle stoviglie

c) Il servizio di trasporto e la consegna presso il loro domicilio per gli anziani/indigenti.

d) Il trasporto e la consegna dei pasti per i dipendenti comunali

Asilo nido

Gli elementi costitutivi sono:

a) la preparazione dei pasti nelle cucine annesse

b) la consegna al personale ausiliario per la distribuzione

c) il lavaggio delle stoviglie nonché il riassetto e la pulizia delle cucine a termine servizio.

copia informatica per consultazione

ART 13 - MODALITÀ DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Utenti delle scuole infanzia:

Per i bambini delle Scuole dell'infanzia e i loro insegnanti la somministrazione avviene con servizio al tavolo effettuato presso le singole classi (Collodi 3 classi, Salgari 4 classi, Andersen 4 classi).

Anche per i bambini iscritti al Centro Ricreativo Diurno infanzia vengono utilizzate le medesime modalità di somministrazione dei pasti.

Utenti scuola primaria, secondaria e centri ricreativi:

Per le categorie sopra riportate comprensive di personale scolastico o educatori la somministrazione avviene con servizio self-service presso i rispettivi locali di consumo. Per i bambini diversamente abili, se impossibilitati a farlo in autonomia, il servizio previsto è al tavolo.

Utenti asili nido:

Per i bambini degli asili nido la distribuzione viene effettuate dal personale ausiliario.

Utenti anziani/indigenti con consegna a domicilio

I pasti per il pranzo e la cena devono essere confezionati in monoporzione e conservati in contenitori mono pasto per il trasporto. La consegna deve essere fatta una volta al giorno.

Dipendenti comunali

I pasti devono essere somministrati con le modalità previste per le utenze scolastiche.

ART. 14 - INIZIO DEL SERVIZIO

Il Concessionario potrà iniziare l'erogazione del servizio successivamente alla stipulazione del contratto e alla stesura dell'inventario dei beni presenti presso i luoghi di consumo dei pasti. In caso di particolare necessità e urgenza, il concessionario, su richiesta del Comune, inizierà il servizio ad intervenuta esecutività del provvedimento di aggiudicazione definitiva (consegna anticipata), senza pretendere indennità o risarcimenti di sorta.
La mancata attivazione parziale o totale del servizio per motivi non derivanti dalla Stazione appaltante non dà diritto al concessionario di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

ART. 15 - ORARI E ORGANIZZAZIONE DEI TURNI DI DISTRIBUZIONE IN SITUAZIONE ORDINARIA E SEDE DI CONSUMO

Infanzia (turno unico)	**n. sezioni**	**Orario**
Sede		
Collodi	3	11,50
Salgari	4	11,50
Anderson	4	11,50

copia informatica per consultazione

Primaria			
Sede	n. turni	Orario 1 turno	Orario 2 turno
Calvino	**2**	12,30/13,00	13,15/13,45
Montessori	**2**	12,30/13,00	13,15/13,45
Don Milani	**2**	12,00/12,45	13,05/13/45
Secondaria			
Sede	n. turni	Orario 1 turno	Orario 2 turno
Vergani	unico	13,40	
Rodari	2	12,25/13,05	13,20/14,00
ASILI NIDO			
Sede			
Prato Fiorito – Stanza piccoli	unico	11,20	
Il Trenino – Stanza piccoli	unico	11,20	
Prato Fiorito – n.2 Stanze medi-grandi	unico	11,30	
Il Trenino – n.2 Stanze medi- grandi	unico	11,30	
Dipendenti			
sede			
Manzoni		13,00/14,00	
Anziani/Indigenti a domicilio			
Sede	turni	orario	
A domicilio	**unico**	Dalle 11,30 Alle 12,30	
Centri ricreativi			
Sede	turni	orario	
Scuole autorizzate all'effettuazione del servizio	**unico**	Infanzia ore 12,00 Primaria ore 12,30	

(*) nota: gli orari possono subire variazioni

copia informatica per consultazione

ART 16 - DISTRIBUZIONE DELLA FRUTTA

Nella scuola primaria Don Milani, nelle scuole dell'infanzia Collodi, Salgari e Andersen e anche per gli utenti del Centro Ricreativo Diurno è prevista la somministrazione della frutta di fine pasto al mattino, per l'infanzia verso le ore 10,00 mentre per la primaria verso le 10,30, come merenda in attuazione al Progetto frutta proposto dall'A.C.. La preparazione e la consegna della frutta rimangono a carico del concessionario, mentre la distribuzione è a carico del personale scolastico o educativo.
Le rimanenti scuole – Calvino e Montessori nonché le due scuole secondarie, fruiscono della frutta a fine pasto.
L'asilo Nido riceve la frutta di fine pasto alle ore 9,00 per tutte le stanze (piccoli e medi grandi)

ART. 17 - DISTRIBUZIONE MERENDE

Le merende pomeridiane per gli utenti delle scuole dell'infanzia e per gli utenti del Centro Ricreativo Diurno infanzia e primaria dovranno essere consegnate al personale scolastico o educativo entro le ore 15,30.
Per gli asili Nido la merenda nel pomeriggio dovrà essere consegnata al personale ausiliario secondo la seguente organizzazione oraria:

erogazione per stanze piccoli alle ore 15,00; per stanze medi / grandi alle ore 15:30

ART. 18 - CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

La data di inizio e di termine effettivo del servizio di refezione agli alunni coinciderà con il calendario scolastico definito dalle autorità scolastiche ministeriali riservandosi il Comune di modificare le date di inizio e di termine del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole.
Il calendario è passibile di modifiche per particolari esigenze non prevedibili anticipatamente; il Comune comunicherà tali evenienze con congruo anticipo per evitare eventuali disagi organizzativi. L'Impresa aggiudicataria si impegna ad erogare il servizio secondo il calendario definito dalla stazione appaltante, qui indicativamente specificato:

Scuole	**Inizio**	**Termine**
Scuole dell'Infanzia	da calendario scolastico	30 giugno
Scuole Primarie	da calendario scolastico	Da calendario scolastico
Altre Utenze	**Inizio**	**Termine**
Asilo Nido	Primo mercoledì di settembre	Ultimo mercoledì di luglio
Dipendenti comunali (da lunedì a venerdì)	01/01 sospensione del servizio nel mese di agosto	31/12
Anziani/indigenti (da lunedì a domenica, festività incluse)	01/01	31/12
Centri ricreativi diurni	8 Giugno	31 Luglio

ART. 19 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Di norma non sono consentite interruzioni del servizio.
In casi particolari possono essere tollerate interruzioni temporanee del normale servizio fatta salva la messa in atto di soluzioni alternative.

copia informatica per consultazione

I casi presi in considerazione sono i seguenti:

a) Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale del Concessionario

In caso di sciopero dei dipendenti del concessionario, la Stazione appaltante deve essere avvisata con congruo anticipo; deve comunque essere garantita la continuità del servizio. A tal fine potranno essere concordate tra il concessionario e la Stazione Appaltante, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini, la cui composizione deve essere concordata con la Stazione Appaltante. In tal caso il prezzo del cestino sarà pari alla metà del costo del pasto pronto

b) Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi delle utenze scolastiche

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole, educativo ecc., le Direzioni Didattiche provvederanno a darne comunicazione al Comune che, di conseguenza, avviserà il concessionario con un preavviso di almeno 24 ore. In tal caso il concessionario non potrà pretendere alcun indennizzo di sorta.

c) Interruzione temporanea del servizio per guasti

In via straordinaria sono consentite interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti ed alle strutture di produzione che non permettano lo svolgimento del servizio. Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate tra il concessionario e il Comune, in via straordinaria e sempre che ciò sia possibile dal punto di vista temporale, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini.

d) Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore

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 del concessionario che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.
A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, sommosse, disordini civili.

ART. 20 - DIVIETO DI SOSPENSIONE UNILATERALE O DI RITARDO NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il concessionario non può, in alcun caso, sospendere o ritardare la prestazione del servizio con propria decisione unilaterale, anche nel caso in cui siano in atto controversie con il Comune.

Qualora si verifichi una delle situazioni di cui al precedente comma il Comune si riserva la facoltà di garantire il servizio in proprio o mediante altre Ditte, addebitandone i relativi costi al concessionario. La sospensione o il ritardo nell'esecuzione delle attività per decisione unilaterale del concessionario costituisce inadempienza contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione del Contratto qualora il concessionario non riprenda le attività entro il termine intimato dal Comune mediante diffida inoltrata a mezzo PEC. In tale ipotesi restano a carico del concessionario tutti gli oneri e le conseguenze derivanti dalla risoluzione del Contratto.

ART. 21 - GESTIONE INFORMATIZZATA

Il concessionario dovrà dotarsi di un sistema informatico finalizzato alla gestione automatizzata delle iscrizioni ai servizi (iscrizioni online) per gli alunni delle scuole (No NIDO) e anziani/indigenti, nonché alla prenotazione giornaliera dei pasti nei singoli plessi scolastici, con minimo impatto sulle attività didattiche.
Per quanto riguarda gli utenti scolastici, le famiglie provvederanno ad inserire direttamente sul portale la richiesta di iscrizione mentre per quanto riguarda gli utenti anziani/indigenti sarà cura del Servizio Comunale afferente trasmettere l'elenco nominativo con i dati angrafici al concessionario, il quale provvederà all'inserimento nel sistema automatizzato.
Sarà cura del concessionario la comunicazione delle credenziali all'utenza anziana ed indigente e la gestione di tutte le procedure di contatto e sollecito per eventuali ritardi nel pagamento.

copia informatica per consultazione

I servizi Asilo Nido, Centri Ricreativi diurni, personale scolastico, dipendenti comunali non rientrano nelle casistiche di utilizzo della gestione informatizzata.
Il sistema dovrà consentire una doppia modalità di gestione dei dati, sia dal lato csd. "Amministratore", dove ogni posizione dovrà poter essere amministrata a un livello operativo completo e sicuro, protetto da accessi esterni, sia dal lato csd. "Utente", dove ogni titolare della potestà genitoriale potrà conoscere la situazione dei propri iscritti ai servizi e gestire almeno le seguenti operazioni dispositive: variazione dati iscritto e di gestione account, gestione richiesta addebito SDD, stampa attestazioni da utilizzarsi ai fini delle detrazioni fiscali riconosciute per i servizi oggetto del presente affidamento. Almeno la modalità di utilizzo del sistema da parte dell'utenza dovrà essere multipiattaforma e accessibile da remoto via internet (applicazioni webbased e/o app su dispositivi mobili, etc.).
Tale sistema dovrà prevedere obbligatoriamente una modalità di contabilizzazione e registrazione degli importi relativi alla fruizione del servizio attraverso codici personali utente abbinati a conti ricarica, su cui giornalmente dovrà essere possibile procedere a operazioni di addebito/accredito importi (csd. "sistema prepagato"). Questo servizio dovrà obbligatoriamente essere disponibile entro l'inizio della gestione da parte dell'Impresa aggiudicataria e dovrà essere garantito per tutta la durata della concessione. Il sistema informatico dovrà inoltre garantire funzioni di importazione dati dai più diffusi formati (XLS, CSV, XML, etc.), in modo da consentire il popolamento della banca dati da utilizzare a partire dagli archivi detenuti dagli uffici comunali.
Non dovra' essere prevista la gestione attraverso buoni pasto cartacei

ART. 22 - PRENOTAZIONE GIORNALIERA PASTI

UTENZA SCOLASTICA

Il concessionario dovrà predisporre a proprie spese procedure, strumenti e attrezzature nonché momenti di formazione affinché il personale scolastico possa rilevare quotidianamente e con celerità il numero dei pasti da erogare, trasmettendo i dati raccolti al centro cottura per la produzione.
L'Amministrazione Comunale dovrà poter conoscere, in tempo reale, il numero dei pasti erogati accedendo al sistema informatico utilizzato dall'Impresa aggiudicataria. Il sistema centrale dovrà consentire agli uffici comunali di elaborare in tempo reale le statistiche e la reportistica dei dati relativi agli utenti del servizio, nonché consentire l'esportazione dei dati stessi in formato utilizzabile da programmi di elaborazione testi e fogli elettronici (TXT, CSV, etc)
I campi gestibili ed esportabili dovranno comprendere almeno: codice utente; nome e cognome utente e genitore pagante, con rispettivi codici fiscali; indirizzo; città; CAP; fascia ISEE; valore ISEE; denominazione istituto; ordine di scuola; classe; saldo aggiornato; richiesta di rateazione (SI/NO); eventuale dieta speciale e scadenza certificato; recapito mail, PEC, telefono fisso, cellulare; autorizzazione a uso dati per comunicazioni informative generali (SI/NO), presenza di servizi richiesti e relativi codici, status utente (in corso, sospeso, etc.).

UTENZA CENTRO RICREATIVO DIURNO

La prenotazione dei pasti degli utenti giornalieri del Centro Ricreativo Diurno avviene con prenotazione telefonica ai referenti del concessionario da parte dei coordinatori dei due centri

ASILI NIDO

La prenotazione dei pasti giornalieri viene comunicata direttamente da parte del personale ausiliario presente presso le due strutture.

ANZIANI/INDIGENTI

Per questo tipo di utenza non è prevista la prenotazione giornaliera.

DIPENDENTI COMUNALI

copia informatica per consultazione

La prenotazione dei pasti da parte dei dipendenti comunali avverrà attraverso un portale messo a disposizione dal concessionario.

ART. 23 - ONERI A CARICO DEL COMUNE

Il Comune si farà carico degli oneri relativi alle utenze energetiche (energia elettrica, Gas riscaldamento, acqua calda e fredda) dei locali di consumo del pasto e delle cucine degli asili nido, delle manutenzioni straordinarie dei locali di consumo, della tassa rifiuti.

ART. 24-. DEFINIZIONE DI MANUTENZIONE ORDINARIA

Per **manutenzione ordinaria** s'intende quanto definito dalla NORMA UNI EN 13306 ***: "si definisce come manutenzione "la combinazione di tutte le azioni tecniche ed amministrative, incluse le azioni di supervisione, volte a mantenere o a riportare un'entità in uno stato in cui possa eseguire la funzione richiesta".***
In modo particolare la manutenzione ordinaria di macchine, attrezzature ed arredi contempla anche, se necessaria, la sostituzione integrale dei macchinari stessi. La finalità di tali operazioni è quella di garantire la completa efficienza ed il perfetto stato d'uso dell'esistente, così come verificato all'atto del sopralluogo e preso in consegna con verbale di consegna dei locali dopo la fornitura dei beni come richiesto dal presente CSO.

ART. 25 - ONERI ECONOMICI A CARICO DEL CONCESSIONARIO

Il concessionario dovrà farsi carico, sin dall'inizio delle attività, di tutti gli oneri, nessuno escluso, necessari all'espletamento del servizio di ristorazione come richiesto dal presente capitolato a perfetta regola d'arte.
Sin dall'inizio del servizio sono a carico del concessionario. tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie all'espletamento di tutte le attività quali:

A)fornitura dei piatti in melamina per tutte le utenze scolastiche e CRD, nonché per l'utenza degli asili nido, reintegro della posateria, sostituzione di n. 6 lavastoviglie a cappottina, fornitura di n. 6 self-service simili di dimensioni massime cm.300 (lunghezza) *145 (larghezza) *100 (altezza) e di quanto altro necessario per la corretta erogazione del servizio secondo quanto richiesto nel presente CSO.

B) N . 1.200 vassoi in polipropilene G/N 1/1 colorati

C) N. 2 cuoci pasta da tavolo elettrici di capacità di litri 24 cadauno per cucine asilo nido

D) N. 2 frigoriferi ad un'anta a temperatura positiva di litri 700.

E) N. 2 piastre ad induzione da banco con 4 zone, versione orizzontale.

F) N.2 frullatori capacità lt 3

G) le spese per le manutenzioni ordinarie dei locali di consumo e delle cucine degli asilo nido

H) eventuali oneri di allacciamento elettrici, idraulici

Resta inteso che tutti i beni forniti rimarranno alla fine del contratto di proprietà del Comune.

A titolo esemplificativo e non esaustivo, sono a carico de concessionario, e quindi s'intendono compresi nell'Offerta dello stesso, le spese relative a:

1) tutte le spese necessarie per la realizzazione del servizio nei termini previsti dal presente capitolato;

2) spese per la fornitura e gestione del sistema informatico per prenotazione pasti;

3) spese sostenute dalla Stazione appaltante per effettuare la pubblicità alla concessione ai sensi della L. 17 dicembre 2012, n. 221, art. 34, comma 35. Dette spese saranno rimborsate a 60 gg. dall'aggiudicazione definitiva. In via presuntiva l'importo ammonta ad €. 3.500,00 = oltre IVA;

copia informatica per consultazione

4) spese per la stipulazione del contratto. L'impresa aggiudicataria è tenuta al pagamento di tutte le spese contrattuali dovute secondo le leggi in vigore (imposta di bollo, diritti fissi di scritturazione, diritti di segreteria ed eventuali imposte di registro), senza alcuna esclusione od eccezione.

Gli eventuali maggiori oneri derivanti dalla necessità di osservare le norme e le prescrizioni di cui sopra, anche se entrate in vigore successivamente alla stipula del contratto, resteranno ad esclusivo carico del concessionario, intendendosi in ogni caso remunerati con il corrispettivo contrattuale, ed il concessionario non potrà, pertanto, avanzare pretesa di compensi, a qualsiasi titolo, nei confronti del Comune assumendosene il medesimo concessionario ogni relativa alea.

Il concessionario si impegna espressamente a manlevare e tenere indenne la Stazione appaltante da tutte le conseguenze derivanti dall'eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche e di sicurezza vigenti.

ART. 26 - MESSA IN ATTO DELLE SOLUZIONI MIGLIORATIVE OFFERTE

Il concessionario entro il tempo massimo indicato nella Relazione Tecnica deve mettere in atto le soluzioni migliorative proposte in sede di offerta, se accolte dal Comune. Nel caso in cui alcune delle soluzioni proposte dal concessionario non fossero state da questa accolte, il concessionario deve mettere in atto le indicazioni che il Comune si riserva di richiedere, per un importo pari alle migliorie offerte dal concessionario e non accolte dal Comune.
Nel caso in cui le varianti proposte in sede di offerta e accolte dal Comune non venissero messe in atto nei tempi e nei modi indicati dal concessionario in sede di gara, il Comune tratterrà l'importo previsto per le varianti aumentato del 20% a titolo di risarcimento danni.
Resta inteso che le soluzioni migliorative proposte non devono generare alcun onere economico per il Comune.

ART. 27 - DISPOSIZIONI GENERALI RELATIVE AL PERSONALE

Il concessionario deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte per il conseguimento dei risultati richiesti dal Comune. Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento.
Il concessionario deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Direttive macchine, di Igiene sul lavoro, di Assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di Previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.

ART. 28 - RAPPORTO DI LAVORO

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, deve essere legato da regolare contratto con il concessionario e quindi indicato nel libro paga del concessionario medesimo. In caso di subappalto dei servizi accessori, il concessionario deve verificare che il personale addetto abbia un regolare rapporto di lavoro con il subappaltatore.
Nel rispetto di quanto previsto dagli Accordi Nazionali di Categoria e dagli accordi comunitari, in caso di cambio di gestione, si stabilisce l'obbligo per il concessionario di assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario del servizio oggetto del contratto, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante.
A tal fine prima dell'inizio del servizio il concessionario deve comunicare al Comune, l'elenco del personale indicando il livello e il monte ore settimanale di ciascun addetto, a conferma di quanto dichiarato in sede di offerta.

copia informatica per consultazione

Il concessionario deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni oggetto del presente capitolato e di ciascun contratto, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella Provincia di Milano.
Il concessionario è altresì tenuto a continuare ad applicare i sopraindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.
Su richiesta del Comune il concessionario deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.
Ai sensi di quanto previsto dall'art. 30 del D.Lgs. n. 50/2016 in caso di ottenimento da parte del Comune del documento unico di regolarità contributiva che segnali un'inadempienza contributiva relativa a uno o più soggetti impiegati nell'esecuzione del contratto, lo stesso provvederà a trattenere l'importo corrispondente all'inadempienza. Il pagamento di quanto dovuto per le inadempienze accertate mediante il documento unico di regolarità contributiva verrà disposto dal Comune direttamente agli enti previdenziali e assicurativi.

ART. 29 - ORGANICO E REINTEGRO PERSONALE MANCANTE

L'organico impiegato per l'espletamento dei servizi richiesti per tutta la durata del contratto deve essere quello dichiarato in fase di offerta dal concessionario fatta salva l'eventuale integrazione o riduzione nel corso del servizio dovuta all'aumento o diminuzione del numero di pasti o di utenti dei servizi.
Tali variazioni devono essere necessariamente approvate dal Direttore dell'esecuzione: in mancanza di tale approvazione formale il concessionario non potrà effettuare alcuna variazione.
Il concessionario, nel caso in cui il personale dichiarato in sede di offerta dovesse risultare insufficiente, è obbligato ad integrare il proprio personale senza oneri aggiuntivi per il Comune.
La consistenza dell'organico impiegato presso tutti i servizi oggetto dell'affidamento deve essere riconfermata al Comune prima dell'inizio di ogni anno scolastico, a mezzo posta elettronica certificata (PEC).
Per quanto attiene al reintegro del personale il concessionario, in caso di assenza del proprio personale, deve reintegrare immediatamente entro le 24 ore detto personale in modo da mantenere costante il monte ore minimo e le professionalità indicate in offerta.

ART. 30 - DIRETTORE TECNICO DEL SERVIZIO

Il concessionario deve nominare un Direttore Tecnico del Servizio, a cui affidare la direzione complessiva del servizio oggetto dei contratti esecutivi.
Il Direttore Tecnico del Servizio avrà compiti di coordinamento e sarà il referente responsabile nei confronti del Comune e, quindi, avrà la delega di rappresentare ad ogni effetto il concessionario.
Il Direttore Tecnico del Servizio deve essere in possesso di titolo di studio adeguato ed avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi. Il Direttore Tecnico del Servizio sarà impegnato nel territorio in modo continuativo con obbligo di reperibilità senza soluzione di continuità. Egli provvederà a garantire il buon andamento dei servizi oggetto dei contratti esecutivi e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato e garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile con i responsabili nominati dal comune.
In caso di assenza o impedimento del suddetto Direttore Tecnico del Servizio (ferie, malattie, etc.) la funzione sarà immediatamente ricoperta dal sostituto che avrà pari professionalità e requisiti richiesti.
Al verificarsi di tale evenienza, il concessionario ha l'obbligo di comunicare entro 6 ore il nominativo della perso incaricata al DEC .

ART. 31 - PERSONALE ADDETTO ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI

Il concessionario per l'effettuazione del servizio di preparazione dei pasti deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata

copia informatica per consultazione

esecuzione del servizio stesso come dichiarato nella Relazione Tecnica presentata in sede di offerta.

ART. 32 - PERSONALE ADDETTO AL TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI

Il concessionario per effettuare il trasporto e la consegna dei pasti presso i locali di consumo, ove previsto, deve impiegare personale e automezzi in numero pari a quanto dichiarato in sede di offerta, tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso. Il numero di personale impiegato deve essere quello indicato dal concessionario nel "Piano dei trasporti" presentato in sede di offerta.

ART. 33 - PERSONALE ADDETTO ALLA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Il concessionario, per l'effettuazione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti oggetto del contratto, deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.
Nel caso in cui tale personale non fosse sufficiente per garantire una ordinata erogazione del servizio, il concessionario ha l'obbligo di integrarlo senza alcun onere aggiuntivo per il Comune.
Il rapporto addetti/utenti è di 1/40 per le scuole dell'infanzia mentre per le scuole primarie e secondarie dovrà essere conforme a quanto previsto nel progetto tecnico presentato in fase di gara dal concessionario e accettato dalla Commissione.

ART. 34 - NORME COMPORTAMENTALI DEL PERSONALE

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanati dal Comune, compreso il codice di comportamento dell'ente
- non trattenersi con i dipendenti del Comune durante le ore lavorative se non per motivi attinenti al servizio e neanche con i dipendenti delle istituzioni scolastiche.
- mantenere riservato quanto verrà a loro conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività del Comune o altro durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi oggetto del contratto.

Il Comune potrà richiedere l'allontanamento di quei dipendenti del concessionario che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

ART. 35 - CORSI DI FORMAZIONE PER IL PERSONALE

Fatti salvi i corsi di formazione obbligatori, il concessionario dovrà organizzare un corso entro 60 giorni dall'inizio del servizio per tutto il personale della durata di 4 ore in conformità alle linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo emanate dal Ministero della salute.

ART. 36 - INFORMAZIONE AI DIPENDENTI DEL CONCESSIONARIO

Il concessionario è tenuto ad organizzare entro 20 giorni dalla data di inizio del servizio oggetto del contratto un incontro di presentazione dello stesso, diretto a tutti i dipendenti nel corso del quale deve illustrare il contenuto degli oneri contrattuali e delle specifiche tecniche che costituiscono il servizio oggetto del contratto.

ART. 37 - CRITERI AMBIENTALI MINIMI (CAM)

È fatto obbligo al concessionario di rispettare le disposizioni ambientali contenuti nei "Criteri Ambientali Minimi" (CAM) per la Ristorazione Collettiva e Derrate Alimentari, di cui al Decreto 10 marzo 2020 (G.U. Serie Generale n. 90 del 4 aprile 2020) del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare.

copia informatica per consultazione

ART. 38 - SPECIFICHE TECNICHE

Sono allegati al presente capitolato speciale, di cui costituiscono parte integrante e sostanziale, le seguenti specifiche tecniche:

1) Allegato n.1.1 - Specifica tecnica relativa alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari, dei pasti crudi semilavorati e delle preparazioni gastronomiche;

2) Allegato n.1.2 - Specifiche tecniche relative alle caratteristiche microbiologiche e chimico-fisiche degli alimenti e degli ambienti;

3) Allegato n.1.3 - Specifica tecnica relativa ai menù per ciascuna tipologia di utenti;

4) Allegato n.1.4 - Specifica tecnica relativa alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti e alla percentuale di scarto e sfridi di lavorazione

5) Allegato n.1.5 - Specifica tecnica relativa alle procedure operative;

ART. 39 - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA QUALITÀ DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari che il concessionario dovrà impiegare per la preparazione dei pasti devono rispettare gli standard minimi previsti dalle "Specifiche tecniche relative alla qualità delle derrate alimentari" (Allegato n 1.1) nonché la qualità delle derrate offerte dal concessionario. in fase di gara come "Soluzioni migliorative".
Le derrate alimentari, comprese quelle previste dai CAM nonché quelle proposte dal concessionario in sede di gara, devono avere valori microbiologici e chimico fisici conformi ai limiti stabiliti nell'Allegato n. 1.2 "Specifiche tecniche relative ai limiti dei valori microbiologici e chimico fisici degli alimenti".
Per quanto concerne i **prodotti DOP, IGP e STG**, qualora previsti nelle ricette, **dovranno essere garantiti al 100%.**
Si precisa che la frequenza di somministrazione dei prodotti locali eventualmente offerti deve essere equamente distribuita nell'arco della durata contrattuale, tranne per quanto riguarda frutta e verdura che dovrà rispettare la stagionalità. Il calendario di somministrazione dovrà essere concordato con il Comune.
Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle suddette specifiche e nei menù in corso. Fatte salve le derrate per la preparazione dei pasti destinati ad altri utenti convenzionati con il concessionario
È tassativamente vietato l'utilizzo di prodotti OGM.

Si precisa inoltre che nel caso in cui uno o più prodotti previsti per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio del Comune, il gusto degli utenti, il concessionario ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro prodotto (dello stesso tipo) da concordare tra le parti, inteso che il concessionario fornirà la scheda tecnica del prodotto prima dell'inserimento in menu.
Per quanto riguarda le derrate per la preparazione delle diete speciali per utenti affetti da intolleranza al glutine la scelta dei prodotti da somministrare dovrà essere effettuata utilizzando il prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia. Il Prontuario è una pubblicazione edita con frequenza annuale che raccoglie, a seguito di valutazione, anche i prodotti che, seppur non pensati specificamente per una dieta particolare, risultano comunque idonei al consumo da parte del soggetto celiaco.

ART. 40 - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI VALORI MICROBIOLOGICHE,CHIMICI – FISICI DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

Il concessionario deve rispettare i valori contenuti nell'allegato, n. 1.2, riguardanti le caratteristiche delle derrate, dei semilavorati e dei prodotti finiti.

copia informatica per consultazione

ART. 41 - MANCATA FORNITURA DI DERRATE PRESCRITTIVE

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto, una o più derrate prescrittive previste dal presente capitolato non venissero fornite, con riferimento ai CAM, alle specifiche tecniche relative alla qualità delle derrate e alle specifiche tecniche relative alle grammature, esse saranno momentaneamente sostituite con altre derrate equivalenti presenti nelle specifiche tecniche relative alla qualità delle derrate, al fine di evitare la mancata erogazione del pasto previsto dal menù del giorno.
In ogni caso il concessionario deve comunicare preventivamente e tempestivamente per iscritto al referente/i quali derrate non saranno fornite nel determinato giorno, le relative quantità e documentare adeguatamente i motivi, indipendenti dalla propria volontà, che hanno portato alla mancata fornitura.
In tal caso il concessionario rimborserà al Comune la differenza del valore economico, qualora esistente, tra le derrate non fornite e quelle effettivamente fornite. La stima sarà determinata applicando i prezzi di eventuali Convenzioni Quadro per l'acquisto per le PA. (Intercent ER, allegato per i prodotti BIO) o in subordine, per i prezzi eventualmente non presenti, da pubblicazioni di settore e da indagini di mercato.
Nel caso in cui la mancata fornitura fosse rilevata dal Comune o dai soggetti incaricati del servizio di controllo della conformità, e non fosse stata preventivamente comunicata dal concessionario oltre alla differenza di prezzo stimata come sopra descritto, sarà applicata **una penale pari al 30% del valore dell'intero quantitativo delle derrate non fornite.**

ART. 42 - MANCATA FORNITURA DI PRODOTTI OFFERTI IN SEDE DI GARA

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto una o più derrate offerte dal concorrente in sede di gara non fossero fornite nel determinato giorno programmato, esse saranno momentaneamente sostituite con altre derrate equivalenti presenti nella specifica tecnica relativa alla qualità delle derrate, al fine di evitare la mancata erogazione del pasto previsto nel menù del giorno.
In tal caso, il concessionario deve comunicare preventivamente e tempestivamente per iscritto al Comune quali derrate non saranno fornite nel determinato giorno, le relative quantità e documentare adeguatamente i motivi, indipendenti dalla propria volontà, che determineranno la mancata fornitura. Al verificarsi di tale ipotesi il concessionario rimborserà al Comune la differenza del valore economico, qualora esistente, tra le derrate non fornite e quelle effettivamente fornite. La stima sarà determinata applicando i prezzi di eventuali Convenzioni Quadro per l'acquisto per le PA. (IntercentER, Allegato per i prodotti BIO) o in subordine, per i prezzi eventualmente non presenti, da pubblicazioni di settore e da indagini di mercato.
Oltre alla differenza di prezzo, sarà applicata una penale pari al 30% sul prezzo unitario indicato in sede di gara per il prodotto non fornito in relazione alla relativa quantità.
Per i prodotti non forniti per i quali il concessionario non abbia informato il Comune, oltre alla differenza di prezzo corrisponderà al Comune, a titolo di penale, il 50% sul prezzo unitario indicato in sede di gara per il prodotto non fornito in relazione alla relativa quantità. Nel caso in cui i motivi per cui non sia stato possibile fornire le derrate siano imputabili a cause di forza maggiore (calamità naturali o altri eventi non dipendenti dal concessionario che questi non abbia potuto evitare con la dovuta diligenza) il Comune si riserva di non applicare la penale.

ART. 43 - INIZIATIVE A SOSTEGNO DELLA BIODIVERSITÀ

Il Comune intendendo contribuire al sostegno della biodiversità, si riserva di adottare annualmente dei prodotti a rischio estinzione, senza che ciò comporti oneri aggiuntivi per il Comune. Tali prodotti possono essere i medesimi o variare di anno in anno. Essi potranno entrare per una o più volte l'anno nel menù in sostituzione di altri prodotti. Gli alimenti da adottare, individuati dal Comune, saranno comunicati al concessionario con i relativi prezzi. Il concessionario deve provvedere all'acquisto e al pagamento ai singoli fornitori dei prodotti alimentari individuati.
Infine il concessionario dovrà essere disponibile a far partecipare le proprie maestranze a corsi informativi, tenuti da personale specializzato, relativi all'utilizzo dei prodotti adottati.

copia informatica per consultazione

ART. 44 - INIZIATIVE A CARATTERE SOCIALE

Il Comune intendendo contribuire al sostegno di iniziative a carattere sociale e per un consumo consapevole, si riserva di individuare annualmente, senza che ciò comporti oneri aggiuntivi, alcuni prodotti provenienti da terreni confiscati alla criminalità, grazie alla legge di iniziativa popolare 109/96.
Tali prodotti coltivati nel rispetto delle tradizioni culturali del territorio, applicando eventualmente i principi dell'agricoltura biologica, possono essere i medesimi o variare di anno in anno. Essi entreranno per due o più volte l'anno nel menù in sostituzione di prodotti omologhi.
Parimenti il Comune si riserva di richiedere l'impiego di **prodotti provenienti dal mercato Equo-solidale**. Essi entreranno per due o più volte l'anno nel menù in sostituzione di prodotti omologhi. Gli alimenti individuati dal Comune saranno comunicati al concessionario con i relativi prezzi. Il concessionario deve provvedere all'acquisto e al pagamento ai singoli fornitori dei prodotti alimentari individuati.
Infine il concessionario dovrà essere disponibile a far partecipare le proprie maestranze a corsi informativi, tenuti da personale specializzato, relativi all'utilizzo dei prodotti adottati.

ART. 45 - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AL MENÙ

Le preparazioni gastronomiche e/o gli alimenti proposti giornalmente, devono corrispondere per tipo e qualità a quelli indicati nelle "Specifiche tecniche relative ai menù per ciascuna tipologia di utenti" (allegato n.1.3)
I menù sono articolati su quattro settimane e suddivisi in menù "inverno" ed in menu "estate". Il menù "inverno" inizia indicativamente dal 14/10 e termina il 31/03 mentre il menù "estate" inizia indicativamente dal 01/04 e termina il 13/10. L'edizione grafica dovrà essere esposta a cura del concessionario all'ingresso di ciascun refettorio e trasmessa al Comune per la pubblicazione on line e per la trasmissione agli Istituti Scolastici.

ART. 46 - STRUTTURA DEI MENÙ PER LE DIVERSE UTENZE

La struttura del menù giornaliero per ciascuna utenza e come previsto nelle specifiche tecniche relative ai menù prevede:

A) SCUOLA INFANZIA E PERSONALE SCOLASTICO

- un primo
- un secondo
- un contorno
- pane
- frutta fresca di stagione
- Acqua da acquedotto comunale
- Merenda

B) SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO E PERSONALE SCOLASTICO

- un primo
- un secondo
- un contorno

copia informatica per consultazione

- pane
- frutta fresca di stagione
- Acqua da acquedotto comunale

C) DIPENDENTI COMUNALI

- due primi*****
- due secondi *****
- un contorno
- pane
- frutta fresca di stagione
- Acqua da acquedotto comunale

*** per quanto riguarda la somministrazione del pasto per i dipendenti comunali si rende necessario prevedere oltre alle preparazioni gastronomiche previste dal menù appositamente dedicato, Vd. All.9, un'alternativa di primo e secondo piatto (nel caso di preparazione gastronomica di primo piatto in brodo l'alternativa deve essere una pasta asciutta e viceversa)**

D) ASILO NIDO

- un primo
- un secondo
- un contorno
- pane
- frutta fresca di stagione
- Acqua da acquedotto comunale
- Merenda

E) ANZIANI /INDIGENTI

- Per il pranzo da lunedì a sabato

- un primo
- un secondo
- un contorno
- pane
- frutta fresca di stagione
- ¼ di vino

copia informatica per consultazione

- n. 1 confezione monodose di olio extravergine d'oliva
- n. 1 confezione monodose sale
- n. 1 confezione monodose aceto
- n. 1 confezione monodose di formaggio ove previsto

- Per le cene e per il pranzo della domenica:

- La composizione è quella prevista nel menù specifico, composto da prodotti di semplice conservazione confezionati in contenitori idonei.

F) MENU MERENDE POMERIDIANE:

- pane e marmellata o
- pane e miele o
- pane e barretta di cioccolato o
- yogurt o
- budino o
- crackers o
- succo di frutta

ART. 47 - STRUTTURA DEI MENU IN CASO DI GITE, SCIOPERI O EMERGENZE

Il Comune potrà richiedere al concessionario la fornitura di cestini da viaggio per gli utenti della refezione scolastica. Tali forniture potranno essere richieste in caso di gite, scioperi o di emergenze.
Struttura del cestino:
n. 2 panini (50 gr. Cadauno) con farcitura (30 gr.) di prosciutto cotto o formaggio;
n. 1 succo di frutta 125 cl
n. 1 frutto
n. 1 bottiglietta acqua 50 cl
n. 2 tovaglioli

Nel caso di alunni della scuola dell'infanzia o di utenti del CRD il cestino dovra' contenere anche la merenda pomeridiana

ART. 48 - VARIAZIONE DEL MENÙ

Di norma i menù sono fissi ed invariabili. Tuttavia, è consentita, in via temporanea e straordinaria, una variazione dei menù nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- allerta alimentare

Eventuali variazioni potranno in ogni caso essere effettuate, previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte del Comune interessato, le derrate sostitutive dovranno essere scelte tra

copia informatica per consultazione

quelle contemplate nelle "Specifiche tecniche relative alle grammature per ciascuna tipologia di utenti".
La variazione del menù potrà avvenire inoltre in caso di costante non gradimento dei piatti da parte degli utenti. In tal caso il concessionario adotta la variazione concordata con il Comune; qualora vi fosse una differenza di valore economico in più o in meno tra il prodotto sostituito e quello sostitutivo la differenza verrà compensata con accordo tra le parti.
L'edizione grafica delle variazioni occasionali dovrà essere esposta a cura del concessionario all'ingresso di ciascun refettorio e trasmessa al Comune per la pubblicazione on line.

ART. 49 - MENÙ IN OCCASIONE DI FESTIVITÀ E RICORRENZE

Per tutti gli utenti del servizio di ristorazione scolastica, in occasione di festività particolari, il Comune, senza oneri aggiuntivi per questi ultimi, potrà richiedere al concessionario menù speciali o preparazioni caratteristiche correlate con la ricorrenza e/o integrazioni del menù esistente.
L'edizione grafica dovrà essere esposta a cura del concessionario all'ingresso di ciascun refettorio e trasmessa al Comune per la pubblicazione on line.

ART. 50 - MENU PER GIORNATE A TEMA

Il concessionario, su richiesta del Comune e senza oneri aggiuntivi per quest'ultimo, deve predisporre sei volte l'anno, giornate alimentari aventi come tema a titolo esemplificativo giornata della frutta, giornata con menù regionale, o altro tema da concordare con il Comune. L'edizione grafica dovrà essere esposta a cura del concessionario all'ingresso di ciascun refettorio e trasmessa al Comune per la pubblicazione on line.

ART. 51- INTRODUZIONE DI NUOVE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

Nel corso di esecuzione del contratto,il Comune potrà richiedere l'introduzione di nuove preparazioni gastronomiche. Tali eventuali nuove preparazioni gastronomiche potranno avere il medesimo valore economico di quelle sostituite oppure valore economico differente. Nel caso in cui il valore economico della preparazione gastronomica o dell'alimento introdotto sia inferiore a quello della preparazione gastronomica o dell'alimento sostituito, il Comune richiederà al concessionario come compensazione altre preparazioni gastronomiche di valore economico equivalente. Nel caso inverso in cui la preparazione gastronomica o l'alimento introdotto sia di valore economico superiore a quella sostituita, il Comune rimborserà al concessionario il maggior costo da questi sostenuto o verranno apportate delle modifiche al menù in modo da compensare il maggior costo sostenuto dal concessionario. Le grammature delle nuove preparazioni gastronomiche se non presenti nell'allegato specifiche tecniche n14 saranno comunicate al concessionario dal Comune.

ART. 52 - DIETE SANITARIE

Il concessionario, su indicazione del Comune, deve approntare diete sanitarie per tutte le categorie di utenti.
Le derrate per la preparazione di diete speciali devono essere acquistate dal concessionario senza alcun onere aggiuntivo. La composizione delle diete speciali deve essere il più possibile simile alla composizione del pasto ordinario.
La predisposizione delle diete speciali deve avvenire mediante supervisione di un dietista con titolo di studio previsto dall'ex DM 509/99 e da provvedimenti emanati dal Ministero della Salute in merito ai titoli equipollenti; lo stesso potrà essere consultato dai genitori degli alunni interessati.
La dieta speciale potrà essere approntata solo se accompagnata da prescrizione rilasciata da un medico pediatra o specialista.
Tale prescrizione deve indicare in modo preciso:

- la diagnosi (allergia, intolleranza, obesità, diabete, celiachia etc.)
- la durata che comunque non può essere superiore alla durata del ciclo scolastico per le patologie di

copia informatica per consultazione

natura genetica (a titolo esemplificativo, celiachia, favismo, fenilchetonuria etc.) e di un anno per allergie, intolleranze e post-operatorie

Nel caso di diagnosi di allergia e intolleranza la certificazione medica deve inoltre indicare in modo chiaro il/i componente/i da escludere, specificando quindi:

- l'alimento o gli alimenti vietati
- gli additivi e i conservanti vietati

Quando un alimento viene vietato dovranno escludersi dalla dieta:

- l'alimento tal quale
- i prodotti alimentari in cui tale alimento è presente come coadiuvante tecnologico o come contaminante derivante dal procedimento di lavorazione del prodotto stesso

Le suddette richieste devono essere trasmesse al Comune che provvederà a trasmetterle al committente

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e contrassegnata con etichetta prestampata con indicato il nome del plesso scolastico e cognome e nome dell'utente cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione.

Al fine di consentire una corretta identificazione dei destinatari dovrà essere adottata idonea modalità di somministrazione.

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

La prevista composizione dei cestini alimentari freddi nel caso di tutte le diete speciali dovrà tenere conto di quanto previsto nel presente articolo.

ART. 53 - DIETE ETICO-RELIGIOSE

Il concessionario dovrà approntare diete etico religiose, qualora venga fatta richiesta dai genitori.

I menù alternativi devono essere di pari valore nutrizionale ed economico dei menù ordinari. Nel caso venga richiesta da parte di uno o più genitori una dieta vegana, la richiesta dovrà essere accompagnata da una presa visione di un pediatra.

Ogni dieta etico-religiosa deve essere personalizzata e contrassegnata con etichetta prestampata con indicato il nome del plesso scolastico e cognome e nome dell'utente cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e dagli operatori scolastici. Ogni dieta deve essere personalizzata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy. La prevista composizione dei cestini alimentari freddi nel caso di tutte le diete speciali dovrà tenere conto di quanto previsto nel presente articolo.

ART. 54 - DIETE LEGGERE

Il concessionario dovrà approntare diete leggere, qualora venga fatta richiesta dal genitore entro le ore 9,30 dello stesso giorno. Il menù, per tutte le categorie di utenti, conserva la medesima struttura del menù normale ed è di norma costituito da riso in bianco, patate lesse, tacchino in bianco, frutta fresca di stagione.

ART. 55 - MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO DELLE DIETE PER IL TRASPORTO

Le diete speciali dovranno essere confezionate in piatti a perdere, conformi alle norme cogenti, termo-sigillati o con coperchio ermetico, collocate in contenitori mono-pasto e conservate con sistema fresco-caldo fino all'arrivo presso i terminali di distribuzione.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e contrassegnata con etichetta prestampata con indicato il nome del plesso scolastico e cognome e nome dell'utente cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione.

Le diete leggere e le diete etico-religiose potranno essere confezionate in gastronorm multi- porzione

copia informatica per consultazione

munite di coperchio oppure in contenitori multi-porzione a perdere termo-sigillati e conservate con sistema fresco-caldo fino all'arrivo presso i terminali di distribuzione. Dovranno altresì recare indicazione "DIETA LEGGERA" o "DIETA ETICO- RELIGIOSA" o "DIETA VEGETARIANA" (specificando tipologia: es. no carne, no maiale, ecc.).

Al fine di consentire una corretta identificazione dei destinatari dovrà essere adottata idonea modalità di somministrazione.
Ogni dieta deve essere personalizzata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

ART. 56 - QUANTITÀ DEGLI INGREDIENTI

Le quantità di ingredienti per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche o gli alimenti sono quelli previsti nelle "Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti" (Allegato n.1.4).
I pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e agli sfridi di lavorazione e ai cali di peso dovuti allo scongelamento.

ART. 57 - MEZZI DI TRASPORTO

Gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alle normative vigenti.
Per il trasporto dei pasti e dei prodotti alimentari in particolare si richiede l'utilizzo di veicoli dotati di struttura isotermica rinforzata, con interno rivestito in materiale sanificabile agevolmente, senza soluzione di continuità e con angoli arrotondati onde non favorire l'accumulo di residui e polvere.
È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento dei contenitori o contaminazione degli alimenti trasportati.

ART. 58 - MODALITÀ DI TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI PRESSO I LUOGHI DI CONSUMO

Il concessionario deve effettuare **la consegna dei pasti presso i luoghi di consumo entro un tempo massimo di 40 minuti dall'inizio del trasporto fino alla consegna all'ultimo luogo di consumo**.
Il concessionario deve effettuare tale attività in base al Piano dei Trasporti presentato in sede di offerta, utilizzando un numero di mezzi sufficienti a rispettare tale tempistica.
In caso di errore nella consegna dei pasti il concessionario deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti o degli alimenti mancanti, comunque non oltre 30 minuti dal momento della segnalazione. Si precisa inoltre che i primi devono essere confezionati e trasportati presso i luoghi di consumo subito dopo la loro cottura, non sono ammesse cotture anticipate.

ART. 59 - ORARI DI ARRIVO DEGLI AUTOMEZZI NEI TERMINALI DI CONSUMO

L'orario di arrivo degli automezzi che trasportano i pasti deve avvenire con un anticipo massimo di 15 minuti sull'orario previsto per la somministrazione dei pasti.

ART. 60 - NORME PER LA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI ALLE UTENZE SCOLASTICHE

Il concessionario deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti della scuola per i quali è stata comunicata la prenotazione. Il concessionario deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle delle grammature.
La somministrazione dei pasti nelle scuole sarà effettuata a cura del personale del concessionario secondo le modalità stabilite dal presente Capitolato e nell'offerta tecnica presentata da concessionario in sede di gara.
La distribuzione, nel caso di servizio al tavolo, deve essere tassativamente eseguita dal personale del

copia informatica per consultazione

concessionario senza che il personale scolastico intervenga nella distribuzione o che gli utenti si alzino a prendere il proprio piatto. Solo in casi eccezionali e su richiesta scritta del concessionario il Comune si riserva di derogare a tale regola.
Si precisa che, nel caso in cui non fosse possibile utilizzare la lavastoviglie presente nel singolo locale di servizio o per altro e qualsivoglia motivo, il concessionario deve provvedere alla immediata fornitura di piatti e posate monouso i cui oneri restano totalmente a carico del concessionario.
L'acqua proveniente dall'acquedotto cittadino deve essere somministrata con l'utilizzo di brocche in policarbonato munite di coperchio, fornite dal concessionario qualora mancanti.

ART. 61 - TABELLE DELLE QUANTITÀ IN VOLUMI E IN NUMERO AD USO DEL PERSONALE ADDETTO ALLA DISTRIBUZIONE

Per garantire che ad ogni alunno venga somministrata la corretta quantità di cibo, il personale del concessionario preposto alla somministrazione dei pasti deve utilizzare le tabelle di conversione delle grammature previste nell'allegato "specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature dove devono essere indicati i volumi (esempio un mestolo di minestra) e/o il numero (esempio 5 fragole) delle pietanze cotte o crude. Le tabelle devono essere presentate unitamente all'offerta tecnica. Il personale dovrà fare uso di utensili calibrati. Per facilitare il personale addetto alla distribuzione nel calibrare la giusta quantità di cibo da somministrare, nel caso in cui non fosse possibile indicare diversamente la quantità da somministrare (esempio paste asciutte), Il concessionario dovrà predisporre un book fotografico con la fotografia del piatto contenente la giusta quantità di vivanda da somministrare.

ART. 62 - RECUPERO DEI PASTI NON CONSUMATI AI FINI DI SOLIDARIETÀ SOCIALE

Il Comune, in linea con la Legge 19 agosto 2016, n. 166 e s.m.i recante disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi, intende perseguire quanto previsto dalla norma.
A tal fine, il concessionario si impegna a mettere in atto, nei tempi stabiliti, le attività al fine di consegnare il cibo non somministrato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari.

ART.63 - STOVIGLIAME, TOVAGLIATO E MATERIALE A PERDERE

Per tutti gli utenti saranno impiegati di norma piatti piani e fondi, ciotole per minestre in brodo, bicchieri, posate in acciaio inox (l'utilizzo di coltelli da parte degli alunni delle scuole dell'infanzia è discrezione degli insegnanti), tovagliolo di carta doppio velo.

ART. 64 - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE PROCEDURE OPERATIVE

Le operazioni relative al processo produttivo devono essere conformi alle prescrizioni contenute nell'allegato n. 1.5 "Specifiche tecniche relativa alle procedure operative".

ART. 65 - PREPARAZIONI GASTRONOMICHE DA CONSUMARSI FREDDE, SALUMI E FORMAGGI

L'approntamento di preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire alla temperatura previste dalle norme cogenti

ART. 66 - MODALITA' DI UTILIZZO DEI CONDIMENTI

Le modalità di condimento delle preparazioni gastronomiche e degli alimenti sono quelle contenute nell'allegato n. 1.5 "Specifiche tecniche relativa alle procedure operative".

copia informatica per consultazione

ART. 67- CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

Il concessionario al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari deve prelevare almeno g. 150 di ciascuna preparazione gastronomica e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali deve essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo.
I campioni così confezionati, devono essere conservati in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive.
Detti campioni sono da ritenersi a disposizione della Stazione appaltante e aggiuntivi ad eventuali altri "pasto test" richiesti dalle norme sanitarie vigenti.

ART. 68 - PREPARAZIONI GASTRONOMICHE REFRIGERATE

È ammessa la produzione di alcune preparazioni gastronomiche il giorno precedente a quello del consumo purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura tra 0 e 4 C°.
Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrosti, roast-beef, lessi, brasati, ragù o altre preparazioni autorizzate dal Comune appaltante.
È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura non controllata.

ART. 69 - NORME PER UNA CORRETTA IGIENE DELLA PRODUZIONE

Il concessionario nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle normative vigenti e nelle specifiche tecniche contenute nei vari allegati al presente capitolato.
Il concessionario deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio siano coerenti con le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P./Good Manifacturing Practice) scaturenti dal Piano di Autocontrollo Igienico.

ART. 70 - PULIZIA DEI LOCALI E LAVAGGIO DELLE STOVIGLIE E DELLE ALTRE SUPERFICI DURE

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.
Il concessionario deve garantire n. 4 interventi di derratizzazione nel corso dell'anno nei singoli refettori e nelle cucine.

ART. 71 - RIFIUTI E MATERIALI DI RISULTA

I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dai locali di produzione e/o distribuzione dei pasti devono essere raccolti, a cura e spese del concessionario, negli appositi sacchetti e convogliati presso gli appositi contenitori comunali per la raccolta. Il concessionario ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa comunale in materia di raccolta differenziata e comunque in conformità al D.Lgs. n.4 del 16 Gennaio 2008 e D.M. 8 Aprile 2008.
Il Comune assicura a proprio carico la raccolta, il trasporto e lo smaltimento dei rifiuti assimilabili agli urbani. Le sostanze grasse dovranno essere trattate conformemente al D.Lgs. n.4/2008 e D.M. 8/2008, classificate come oli e grassi commestibili esausti (rifiuto non pericoloso), cod. CER 200125, raccolte in appositi contenitori forniti dal concessionario e smaltite a norma della citata legge mediante ditta debitamente autorizzata.
I rifiuti di origine animale dovranno essere trattati conformemente al Reg. CE 1774/2002.

copia informatica per consultazione

ART. 72 - OBBLIGHI NORMATIVI GENERALI RELATIVI AL PIANO DI AUTOCONTROLLO

Il concessionario sin dall'inizio delle attività, deve implementare il proprio piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal Regolamento CEE/Ue n.852/2004, concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari.

ART. 73 - DOCUMENTAZIONE DA FORNIRE AL COMUNE

Il concessionario a partire dall'inizio del servizio deve mettere a disposizione del Comune, oltre che del proprio personale operante, le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione; per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveleni di riferimento.
I relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di produzione e, se richiesti, devono essere messi a disposizione del Comune o del personale da questa incaricato.
Il concessionario deve fornirne copia al Comune, o agli organismi di controllo da questa incaricati, i verbali ispettivi redatti dagli organi competenti (ATS, NAS, ICQRF).

ART. 74 - INDUMENTI DI LAVORO

Il concessionario deve fornire a tutto il personale impegnato nella preparazione dei pasti, indumenti da lavoro da indossare durante le ore di Servizio oggetto dei contratti esecutivi, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene. **Tali indumenti devono riportare in stampa il nome del concessionario ed essere dotati di cartellino identificativo dell'operatore addetto alla distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia**.
L'O.E.A. è tenuto altresì a mettere a disposizione indumenti e accessori monouso in favore di personale esterno in visita.

ART. 75 - IGIENE DEL PERSONALE

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, conservazione, trasporto e somministrazione dei pasti, deve scrupolosamente osservare le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.) e dalle norme stabilite nel manuale di autocontrollo. Il personale in particolare non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli, braccialetti e orologi durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione.

ART. 76- STRUTTURE PER LA PRODUZIONE DEI PASTI

I pasti dovranno essere prodotti nel centro cottura del concessionario che ne garantisce la disponibilità per tutta la durata contrattuale, aventi i requisiti previsti nel disciplinare di gara, vd art.6.3 .

ART. 77- INVENTARIO DI CONSEGNA

Una volta completate le forniture da parte del concessionario dei beni prescritti, si procederà alla stesura del verbale di consegna, in contraddittorio tra le parti.

ART. 78 - INVENTARI DI RICONSEGNA

Alla scadenza del contratto il Concessionario dovrà riconsegnare i locali messi a disposizione dal Concedente con impianti, macchine, attrezzature e arredi annessi, i quali devono essere uguali, in numero specie e qualità a quelli elencati nel Verbale di Consegna e nell'Inventario dei beni, al netto dei beni eventualmente alienati.
Tali beni devono essere consegnati al Concedente in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione. A tal proposito, verrà redatto un verbale di riconsegna dei locali, in contraddittorio tra il Concedente e il Concessionario.

copia informatica per consultazione

Qualora si ravvisassero danni arrecati alle strutture, agli impianti, ai macchinari, alle attrezzature e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi saranno oggetto di valutazione economica; le spese per il ripristino saranno addebitate interamente al Concessionario, attraverso l'incameramento, totale o parziale, della garanzia definitiva prestata, fatto salvo il diritto del Concedente al risarcimento degli eventuali maggiori danni riscontrati.
Lo svincolo della garanzia definitiva o deposito cauzionale sarà effettuato dopo gli adempimenti finalizzati ad accertare la consistenza e lo stato di manutenzione dei beni in restituzione (e comunque entro 30 giorni dalla scadenza contrattuale e dall'effettiva cessazione del servizio).
Il Concessionario, alla scadenza contrattuale, non avrà titolo ad esigere alcun indennizzo o buonuscita.

ART. 79 - MANUTENZIONI ORDINARIE

Sono a carico del Concessionario la cura e gli oneri per l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie e programmate degli impianti, delle attrezzature, delle macchine, degli arredi e integrazione dell'utensileria, presenti presso i locali affidati al concessionario.

ART. 80 - DISPOSIZIONI GENERALI IN MATERIA DI SICUREZZA

Il concessionario, entro trenta giorni dall'inizio delle attività oggetto di ciascun contratto, deve attuare quanto previsto dalle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla tutela della salute e sicurezza sul lavoro, ai sensi della normativa vigente in materia, D.Lgs. 81 del 9 Aprile 2008 e successive modificazioni.
Dovranno inoltre essere sempre utilizzati dispositivi di protezione individuale (DPI).

Il concessionario deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

ART. 81 - MISURE PER ELIMINARE I RISCHI INTERFERENTI

Il concessionario, sin dall'inizio del servizio oggetto dei contratti esecutivi, è tenuto a mettere in atto tutte le misure per eliminare o ridurre i rischi interferenti da attività sovrapposte da soggetti diversi secondo le prescrizioni riportate nel DUVRI "Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti" (allegato 7)
Qualora le situazioni iniziali dovessero subire delle variazioni, il Comune provvederà ad aggiornare il suddetto documento in cooperazione con gli altri soggetti interessati.

ART. 82 - IMPIEGO DI ENERGIA

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale del concessionario deve essere assicurato da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione.
In particolare, per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico del concessionario

ART. 83 - SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO

Il concessionario presso i locali di pertinenza del servizio di ristorazione oggetto di ciascun contratto, deve predisporre e far affiggere, a proprie spese, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

ART. 84 - CAPITOLATO SPECIALE E SPECIFICHE TECNICHE

Il concessionario deve depositare e mantenere copia del presente Capitolato e delle Specifiche tecniche ad esso allegate presso il Centro Cottura oggetto del contratto.

copia informatica per consultazione

ART. 85 - MANUALE DELLA QUALITÀ

Il concessionario deve depositare e mantenere copia del Manuale della Qualità presso il Centro Cottura e nelle cucine degli asili nido costantemente aggiornato; tali documenti dovranno essere messi a disposizione degli incaricati del Comune che ne facciano richiesta unitamente alla documentazione relativa.

ART. 86 - DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI

Il concessionario dovrà entro 30 giorni dall'inizio del servizio oggetto dei contratti esecutivi redigere il Documento di Valutazione dei Rischi in conformità al D.Lgs. 81/2008 e sme tale documento dovrà essere messo a disposizione degli incaricati del Comune che ne facciano richiesta.
Si ribadisce la necessità per l'operatore economico di individuare fra i propri dipendenti quello che assumerà le funzioni di preposto – vd. Art.19 della Legge 81/2008 - cosi come previsto dalla Legge 215/2021.

ART. 87- CONTROLLI DA PARTE DEL COMUNE

Con riferimento al contratto, è facoltà del Comune effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dal concessionario oggetto del contratto alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale.
Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le parti.
Nel caso in cui il responsabile del servizio non fosse presente per il contraddittorio, il Comune effettuerà ugualmente i controlli e il concessionario non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

ART. 88 - ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DA PARTE DEL COMUNE

Con riferimento al Contratto, il controllo di conformità è affidato al DEC ai sensi dell'articolo 102 del codice degli appalti e del DM49/2018, il quale si potrà avvalere di organismi esterni.
I componenti degli organismi di controllo incaricati durante i sopralluoghi indosseranno apposito camice bianco e copricapo.
Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze del Concessionario. Il personale del concessionario non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dal Comune.

ART. 89 - METODOLOGIA E CONTENUTI DEI CONTROLLI DI CONFORMITÀ EFFETTUATI DAL COMUNE

Gli organismi incaricati dal Comune effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, comprese eventuali riprese video, fotografiche e verifiche dirette.
Detti controlli saranno espletati anche attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, prelievi di campioni di generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti da sottoporre successivamente ad analisi di laboratorio. Le quantità di prodotti prelevati di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto al Comune per le quantità di campioni prelevati.
Il concessionario deve mettere a disposizione dei tecnici incaricati dell'effettuazione dei controlli di conformità, il Piano di autocontrollo, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata.

ART. 90- BLOCCO DELLE DERRATE

I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dal Comune provvederanno a far custodire le derrate eventualmente bloccate in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) e ad apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".
Il Comune provvederà entro il tempo tecnico necessario a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento al personale incaricato e darne tempestiva comunicazione al

copia informatica per consultazione

concessionario qualora i referti diano esito positivo, al concessionario verranno addebitate le spese di analisi, le derrate dovranno essere avviate allo smaltimento e saranno applicate le penali previste.

ART. 91 - CONTESTAZIONI AL CONCESSIONARIO

Il DEC incaricato dal Comune, a seguito dei controlli effettuati, notificherà al concessionario eventuali prescrizioni alle quali esso dovrà uniformarsi entro il tempo massimo di otto giorni naturali e consecutivi, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione. Il concessionario è obbligato a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dal DEC in relazione alle contestazioni mosse.

ART. 92 - COMPITI DEI COMPONENTI LA RAPPRESENTANZA DELL'UTENZA

I compiti della rappresentanza dell'utenza i sono così individuati:

- monitoraggio e controllo della qualità del servizio per quanto riguarda l'accettabilità del pasto e delle caratteristiche del servizio oggetto dei contratti esecutivi, mediante la compilazione di opportune schede di valutazione, definiti nell'ambito della rappresentanza degli utenti.
- vigilanza e controllo sulle quantità dei pasti somministrati nei refettori scolastici in riferimento al presente CSO, al menù in vigore;
- consuntivo relativo alle variazioni del menù scolastico.

Con riferimento al contratto, il Comune provvederà a comunicare al concessionario i nominativi dei componenti dell'organismo di rappresentanza degli utenti che possono accedere ai locali di produzione oggetto dei contratti esecutivi.
I componenti dell'organismo di rappresentanza dell'utenza indosseranno, in sede di effettuazione dei controlli presso i locali di produzione oggetto del contratto, apposito camice e copricapo monouso fornito dal concessionario

ART. 93 - CUSTOMER SATISFACTION

Al fine di operare verifiche circa la qualità dei servizi richiesti nel presente Capitolato, deve essere predisposto dal concessionario in accordo con il Comune, un apposito modulo che costituirà lo strumento di misurazione della soddisfazione degli utenti nei confronti dei servizi prestati oggetto del contratto ivi compreso il grado di accettabilità delle preparazioni gastronomiche da parte degli utenti.
Tale modulo deve essere compilato **trimestralmente** da un responsabile individuato dal concessionario mediante un sondaggio rivolto ad un campione di utenti direttamente interessati al servizio.
Durante il primo bimestre contrattuale del contratto, da considerarsi "periodo di familiarizzazione", pur monitorando i livelli di qualità, non verrà applicata nessuna penale in caso di valutazione negativa.
A partire dal terzo mese e sino alla scadenza contrattuale del contratto, in relazione alla valutazione della "Customer Satisfaction", le parti procederanno ad attribuire il punteggio, di cui alla legenda che sarà stilata, per ogni singola voce.
Successivamente si attribuirà al servizio oggetto del contratto il punteggio, ottenuto come media aritmetica dei punteggi attribuiti ad ogni singola voce. Nel caso in cui si rilevino delle non conformità, il concessionario ha l'obbligo di mettere in atto le necessarie misure correttive al fine di eliminare la/le non conformità rilevate nell'ambito del contratto. Nel caso in cui ciò non avvenisse o avvenisse non nei termini prefissati, saranno applicate le penali previste.

ART. 94 - PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE SECONDO LE INDICAZIONI PREVISTE DAI CAM

Devono essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono esser fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre,

copia informatica per consultazione

dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dal Comune (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da 7 anni di età. Deve essere possibile per l'utenza adulta far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante.
L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione.
I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

ART. 95 - GESTIONE COMUNICAZIONE CON GLI UTENTI

La comunicazione con le famiglie avviene oltre che con documenti cartacei anche con un sistema interamente WEB based. Tale sistema è accessibile sul web con le indicazioni che verranno fornite dal Comune alle famiglie.
La comunicazione con i genitori avviene anche mediante invio automatico di SMS o Mail.

ART. 96 - COMPETENZE DELLA STAZIONE APPALTANTE

Del sistema sopradescritto restano a carico della Stazione appaltante le seguenti fasi gestionali:

- Ø la definizione delle tariffe secondo proprie modalità;
- Ø l'indicazione numerica all'aggiudicatario degli insegnanti aventi diritto al pasto;
- Ø La possibilità di effettuare delle verifiche e controlli del corretto funzionamento dell'intero sistema.

ART. 97- COMPETENZE DEL CONCESSIONARIO

Restano di esclusiva competenza del concessionario i seguenti adempimenti:

a) la manutenzione durante tutta la durata della concessione delle apparecchiature hardware e del software;
b) il mantenimento per tutta la durata della concessione di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza;
c) l'installazione di un PC presso il centro cottura, con caratteristiche sufficienti ad operare via WEB sull'applicativo;
d) gestione delle iscrizioni al servizio da parte degli utenti;
e) l'acquisto, la distribuzione presso le scuole e la rilevazione tramite Tablet delle presenze;
f) la prenotazione giornaliera dei pasti all'interno delle scuole tramite inserimento a sistema dei dati provenienti da queste ultime;
g) la stampa da Sistema informatizzato dei fogli di presenza necessari alla rilevazione delle presenze e relativa distribuzione presso le scuole;
h) la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione /prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
i) lo storno della presenza/assenza nel caso in cui un utente uscisse o entrasse a scuola entro e non oltre le ore 9,30 e aggiornamento immediato dei dati nel sistema;
j) la verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole, nonché la segnalazione di errori da parte del Sistema entro le 10,00;
k) la formazione del proprio personale all'utilizzo del sistema da quantificarsi in almeno n. 2 giornate per anno di concessione ed eventualmente cumulabili. La formazione dovrà essere

copia informatica per consultazione

tenuta da personale dipendente della ditta fornitrice del Sistema Informatico;

l) la messa a disposizione di n. 1 giornata per ogni anno di concessione di formazione/aggiornamento rivolta al personale Comunale da utilizzare nel momento in cui l'Ente lo riterrà più necessario (tali giornate dovranno essere tenute da personale dipendente della ditta fornitrice del Sistema Informatico);

m) fornitura degli SMS sufficienti per la copertura della durata della concessione o in numero tale da garantire l'invio delle comunicazioni ritenute necessarie dalla Stazione appaltante e degli avvisi di riserva ai genitori/utenti per tutta la durata della concessione;

n) l'impresa aggiudicataria dovrà emettere fattura relativa alla "spesa sociale" (costo pasto meno tariffa applicata all'utente) sulla base dei pasti rilevati dal sistema informatizzato;

o) l'impresa aggiudicataria dovrà emettere una ulteriore fattura o ulteriori fatture relative ai pasti che rimangono a totale carico del Comune (personale docente avente diritto alla gratuità, utenti asili nido, utenti Centri Ricreativi Diurni, dipendenti comunali) sulla base dei pasti rilevati dal sistema informatizzato.

Si precisa inoltre:

p) In caso di guasti e/o malfunzionamenti del software o dell'hardware in uso, il concessionario è tenuto a dare tempestiva comunicazione alla Stazione appaltante e a far eseguire gli interventi manutentivi necessari al ripristino del sistema.

q) Nessun alunno potrà essere automaticamente privato del pasto, anche in casi di insolvenza da parte della famiglia.

r) Al termine della concessione l'Impresa Appaltatrice, dovrà trasferire, ove acquistate, e senza alcun onere aggiuntivo, la piena proprietà di licenze d'uso aggiuntive, di qualsiasi tipo di hardware, banche dati o strumentazione utilizzata all'interno del sistema

ART. 98- PREZZO DEL PASTO

I prezzi unitari del pasto per ciascuna categoria di utenti saranno quelli risultati dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dal concessionario a seguito dell'aggiudicazione ad esso favorevole. Nel prezzo di un pasto si intendono interamente compensati al concessionario tutti i servizi, le prestazioni del personale, le forniture e ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Il prezzo del pasto degli utenti dell'asilo nido, delle scuole dell'infanzia e del CRD è comprensivo della merenda.

Trattandosi di contratto a misura, saranno pagati i pasti, cestini effettivamente erogati.

L'importo complessivo del servizio potrà invece essere aumentato o ridotto (sino ad un massimo del 20% dell'importo di base del contratto) da parte della Stazione appaltante, ferme restando le condizioni di aggiudicazione senza che il concessionario possa sollevare ulteriori pretese ed eccezioni o richiedere indennità di sorta. Si precisa che, nel caso di variazioni oltre il quinto del valore economico del contratto, il concessionario, ove non si avvalga del diritto alla risoluzione del contratto entro il termine assegnatogli dalla Stazione appaltante, è obbligato ad assoggettarvisi agli stessi patti e condizioni del contratto. In questo caso, a garanzia delle maggiori prestazioni, si procederà alla formalizzazione dei conseguenti atti integrativi con costituzione della cauzione integrativa.

ART.99 - RISCOSSIONE DEI CORRISPETTIVI

Il Concessionario riscuoterà i corrispettivi relativi ai pasti erogati in parte direttamente dai soggetti beneficiari del servizio quali: utenti scuole dell'infanzia, delle primarie, delle secondarie di primo grado e degli anziani mediante l'utilizzo del sistema informatico in essere ed in parte dal Concedente per quanto di sua spettanza. La riscossione dei corrispettivi dei bambini dei nidi verrà effettuata dalla stazione appaltante così come quella per gli utenti dei Centri Ricreativi Diurni e dei dipendenti comunali.

Art .100 - PAGAMENTI

I pagamenti delle somme di competenza della Stazione appaltante relative agli alunni con Tariffe

copia informatica per consultazione

Agevolate e asilo nido saranno effettuati dalla Stazione appaltante in favore del concessionario a mezzo bonifico bancario.
Il pagamento delle fatture, che dovranno essere essere complete delle note riportanti i dati dei pasti giornalmente somministrati a ciascuna categoria di utenti, è subordinato:
1. all'acquisizione dell'attestazione di regolare esecuzione delle prestazioni;
2. all'acquisizione di Documento Unico di Regolarità Contributiva regolare;
3. all'indicazione in calce alla fattura dell'oggetto dell'affidamento: del Codice di Identificazione della Gara (CIG), del conto corrente dedicato alla tracciabilità dei flussi finanziari, del Codice Univoco Ufficio di cui all'art. 3, comma 1 del D.M. n. 55/2013 che sarà tempestivamente comunicato all'aggiudicatario, del numero e data della determinazione dirigenziale di aggiudicazione del servizio.
Il termine per il pagamento delle fatture è fissato in giorni 30 naturali e consecutivi dalla data di accettazione della fattura che deve essere trasmessa attraverso la piattaforma on-line - Sistema di Interscambio - in forma elettronica secondo il "Formato della fattura elettronica" del Decreto Ministeriale n.55 del 3/4/2013, applicando ai fini IVA la procedura di Split Payment.
Il termine di pagamento si intende rispettato con l'emissione del mandato di pagamento.
Nel caso di inadempienza contributiva risultante dal documento unico di regolarità contributiva relativo a personale dipendente dell'affidatario, impiegato nell'esecuzione del contratto, la Stazione Appaltante trattiene l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi.
Il saggio degli interessi moratori formerà oggetto di accordo fra le parti in modo da definirlo nella misura pari all'interesse legale vigente (art. 1248 del Codice Civile). In caso di mancato raggiungimento dell'accordo, si darà applicazione all'art. 5 del citato D.Lgs n. 231/2002.
Il termine per i pagamenti è sospeso qualora l'Ente provveda a formalizzare in maniera motivata all'impresa, entro 15 giorni naturali e consecutivi dalla scadenza del termine stesso, od in altro maggior termine pattuito, contestazioni riferite all'oggetto della prestazione ovvero all'importo addebitato o alla irregolarità fiscale del documento contabile.
A seguito della contestazione di cui sopra, l'impresa, entro un termine di 5 giorni naturali e consecutivi dal ricevimento della contestazione stessa, dovrà formalizzare controdeduzioni sulle quali l'Amministrazione si impegna ad assumere definitive determinazioni entro i successivi 5 giorni.

Inoltre,si stabilisce sin d'ora che la Stazione appaltante potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati al concessionario il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o in subordine mediante incameramento della cauzione.

ART. 101 - CARATTERISTICHE DEL SISTEMA OPERATIVO, SICUREZZA, GESTIONE, CONSERVAZIONE DEI DATI E LEGGI IN MATERIA

La banca dati e l'intero sistema informatico devono risiedere presso un server, in grado di garantire la massima protezione dei dati trattati, con particolare attenzione ai dati sensibili, e a garanzia di Continuità Operativa. Tutti coloro che partecipano alla filiera di produzione, messa in opera e mantenimento del sistema devono essere certificati ISO 27001 e la certificazione dovrà essere allegata al progetto presentato in sede di gara.
Si precisa che:

- sono a carico del concessionario l'assistenza, la manutenzione, la formazione/affiancamento personale, supporto tecnico, assistenza telefonica/via mail/on site se necessario soprattutto nelle fasi di avvio del nuovo anno scolastico;
- Il concessionario deve predisporre un servizio di apertura ticket on-line per permettere di segnalare problemi, disservizi o anomalie di eventuali software dovesse attivare per la gestione dei dati.

ART. 102 - ACCESSO AI DATI

In ogni momento la Stazione appaltante potrà richiedere al concessionario di redigere e fornire

copia informatica per consultazione

statistiche relative ai diversi momenti della gestione del servizio, lo storico, i costi, le presenze, il numero e i pasti forniti, totale e parziale, secondo le date ed i periodi richiesti, anche distinti per plessi per alunni e insegnanti, ecc.

ART. 103 - NORMATIVA SULLA PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI E OBBLIGHI I RISERVATEZZA

Il concessionario opererà nella piena e scrupolosa osservanza della normativa in materia di protezione dei dati personali (Regolamento UE 2016/679 - c.d. "RGPD", D.Lgs. n. 196/2003 come novellato dal D.Lgs. n. 101/2018, Provvedimenti e Linee Guida del Garante privacy italiano, Linee guida dei Garanti Europei - EDPB, ecc.) e delle prescrizioni impartite in materia dal Comune di Novate Milanese. Particolare attenzione dovrà essere prestata al trattamento delle "categorie particolari di dati personali" (dati relativi alla salute, dati che rivelano le convinzioni religiose o filosofiche, ecc.).

La Stazione appaltante, in quanto "Titolare del trattamento", dovrà designare il concessionario quale "Responsabile del trattamento" mediante apposito atto giuridico ai sensi dell'art. 28 del RGPD, che formerà parte integrante e sostanziale del Contratto di concessione e che il concessionario dovrà sottoscrivere per accettazione. A tal fine il concessionario dovrà essere in possesso dei requisiti tecnici e organizzativi prescritti dal RGPD,

Il concessionario, quale Responsabile del trattamento, dovrà in particolare:

- adottare tutte le misure richieste ai sensi dell'art. 32 del RGPD (trasmissione dei dati in modalità cifrata, previsione di politiche e procedure per la sicurezza dei dati, ripristino tempestivo della disponibilità dei dati in caso di incidente fisico o tecnico, ecc.);
- mettere a disposizione del Titolare del trattamento tutte le informazioni necessarie per dimostrare il rispetto degli obblighi di cui al citato art. 28;
- consentire e collaborare alle attività di revisione, comprese le ispezioni, realizzate dal Titolare del trattamento, provvedendo a tal fine alla compilazione del "Questionario di adeguatezza" che gli sarà sottoposto dal Titolare;
- assistere il Titolare del trattamento nel garantire il rispetto degli obblighi di cui agli articoli da 32 a 36 del RGPD;
- su scelta del Titolare del trattamento, cancellare o restituire tutti i dati personali alla conclusione del rapporto contrattuale, eliminando ogni eventuale copia;
- qualora intenda ricorrere a un altro Responsabile del trattamento (c.d. "sub-responsabile"), chiedere preventivamente una autorizzazione scritta, specifica o generale, al Titolare, in conformità all'art. 28, paragrafo 2 del RGPD, curando che il sub-responsabile abbia i requisiti necessari per effettuare il trattamento in conformità al RGPD e fermo restando che il Responsabile resterà interamente responsabile nei confronti del Titolare in caso di inadempimento agli obblighi in materia di protezione dei dati da parte del sub-responsabile;
- nel caso specifico in cui svolga anche servizi di cloud computing (IaaS/PaaS/SaaS), direttamente o tramite un sub-responsabile autorizzato, mettere a disposizione del Titolare, su richiesta, le certificazioni possedute o le relazioni di audit condotte da terze parti indipendenti.

Il concessionario è vincolato alla riservatezza per tutto ciò di cui venga a conoscenza nell'esecuzione della concessione e pertanto garantisce, con piena assunzione di responsabilità, che tutte le persone coinvolte nell'esecuzione della concessione (propri dipendenti, consulenti e ausiliari; dipendenti, consulenti e ausiliari dei subappaltatori o sub- responsabili del trattamento) si attengano ai medesimi obblighi di riservatezza.

Gli obblighi di riservatezza non concernono i dati che siano o divengano di pubblico dominio, nonché le idee, le metodologie e le esperienze tecniche che il concessionario eventualmente sviluppi o realizzi nell'esecuzione delle prestazioni dovute.

- Ulteriori adempimenti

a) Alla scadenza del contratto e/o in caso di risoluzione anticipata il concessionario dovrà trasferire alla Stazione appaltante, senza alcun onere economico:

- tutti i dati raccolti relativi all'utenza per l'utilizzo del software;

copia informatica per consultazione

- la piena proprietà di qualsiasi tipo di hardware fornito alle strutture assegnate in gestione.

b) Il concessionario, in caso di necessità, dovrà sostituire a proprio carico eventuali dotazioni hardware che la Stazione appaltante potrebbe mettere a disposizione in comodato d'uso gratuito presso le strutture concesse in gestione.

c) Il concessionario dovrà altresì segnalare alla Stazione appaltante le eventuali forniture di servizi a corredo e fornire tutte le indicazioni necessarie a garantire la continuità del servizio e il buon funzionamento del sistema.

Inoltre, compete al concessionario: l'attivazione e il mantenimento per tutta la durata della concessione dei contratti di assistenza e manutenzione hardware, hosting e software e di ogni linea o apparato atti a garantire il funzionamento corretto del sistema informatico proposto dal concessionario;

d) la formazione all'utilizzo del Sistema informativo di tutto il personale coinvolto nella gestione (operatori Stazione Appaltante e Operatori del concessionario), con adeguati corsi che non prevedano per la Stazione appaltante alcun onere o costo aggiuntivo;

e) eventuali giornate dedicate all'inserimento dati/assistenza con personale incaricato dall'azienda informatica, in particolari periodi, a richiesta dell'Ente;

f) il rilascio alla Stazione appaltante, senza alcun onere o costo aggiuntivo, dei dati raccolti all'interno della Piattaforma informatica Web imposta dalla Stazione Appaltante, alla scadenza del contratto o in caso di risoluzione anticipata dello stesso;

g) la fornitura di un tablet presso ciascuna cucina, con caratteristiche sufficienti ad operare via WEB sull'applicativo;

h) connessione ADSL intestata al concessionario oppure attraverso comunicazione telefonica;

i) la risoluzione di ogni eventuale problematica connessa alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza

ART. 104 - MODIFICA DEL CONTRATTO DURANTE IL PERIODO DI EFFICACIA

1. Il Comune può, nei limiti di quanto previsto all'art. 106, comma 7, del D. Lgs. n. 50/2016, chiedere al concessionario le prestazioni supplementari rispetto al Contratto, che si rendano necessarie, ove un cambiamento del produca entrambi gli effetti di cui all'art. 106, comma 1, lettera b), D. Lgs. n. 50/2016; il Comune comunicherà ad ANAC tale modifica entro i termini di cui all'art. 106, comma 8, del medesimo decreto.
2. Il Comune può apportare modifiche al Contratto ove siano soddisfatte tutte le condizioni di cui all'art. 106, comma 1, lettera c), D. Lgs. 50/2016, fatto salvo quanto previsto all'art. 106, comma 7, del D. Lgs. n. 50/2016. Al ricorrere delle condizioni di cui all'art. 106, comma 14, del D. Lgs. 50/2016 il Comune comunicherà ad ANAC tale modifica entro i termini e con le modalità ivi indicati. In entrambi i casi sopra descritti, l'Amministrazione eseguirà le pubblicazioni prescritte dall'art. 106, comma 5, del D. Lgs. n. 50/2016.
3. I Comune può apportare le modifiche di cui art. 106, comma 1, lett. d), del D. Lgs. n. 50/2016, nel pieno rispetto di tale previsione normativa.
4. Ai sensi dell'art. 106, comma 12, del D.Lgs. n. 50/2016, ove ciò si renda necessario in corso di esecuzione, il Comune potrà imporre al concessionario affidatario del Contratto un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza di un quinto dell'importo del contratto alle stesse condizioni ed agli stessi prezzi unitari previsti in sede di gara e nell'offerta formulata. In tal caso, il concessionario non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente articolo, si applicano le disposizioni di cui all'art. 106 del D.Lgs. 50/2016.

copia informatica per consultazione

ART. 105 - ADEGUAMENTO DEL PREZZO PASTO IN CASO DI PERMANENZA DELLA EMERGENZA COVID-19

Qualora nel corso del contratto dovesse persistere l'emergenza Covid-19, e il servizio dovesse essere erogato con modalità diverse rispetto all'ordinaria organizzazione, il Comune corrisponderà al concessionario un importo pari a euro 0,50 per pasto erogato agli utenti delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado a compensazione di tutti i maggiori costi sostenuti dal concessionario a causa delle modificate modalità organizzative del servizio.

ART. 106 - REVISIONE PREZZI ART. 29 DEL D.L. 27 GENNAIO 2022, N. 4, PER APPALTI DI SERVIZI/FORNITURE

Ai sensi dell'art. 29 del DL 4/2022 "Sostegni-ter", dell'art. 106, comma 1, lettera a), primo periodo, del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, fermo restando quanto previsto dal secondo e dal terzo periodo del medesimo comma 1 dell'articolo 106 è prevista la clausola di revisione dei prezzi.
La procedura di adeguamento dei prezzi è effettuata dalla Stazione appaltante su richiesta dell'OEA, con specifica istruttoria condotta dal Responsabile del procedimento, assumendo a riferimento l'indice medio ISTAT di variazione dei prezzi FOI (famiglie, operai e impiegati).
La revisione dei prezzi potrà essere effettuata a partire dal secondo anno contrattuale e non potrà essere, per nessun motivo, retroattiva.

ART. 107 - ADEGUAMENTO DEL PREZZO NEL CASO DI DIMINUZIONE DEL VALORE DEL CONTRATTO OLTRE IL 20 % DELL'IMPORTO CONTRATTUALE

Qualora nel corso del contratto il numero, di pasti contrattualmente previsto, dovesse diminuire di una percentuale superiore al 20 %, su richiesta motivata e documentata del concessionario, si potrà procedere ad una riparametrazione del prezzo del pasto–calcolato–solo per le singole voci di costo fisso.

ART. 108 - GARANZIA DEFINITIVA

1. La garanzia definitiva verrà prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del Concessionario, del risarcimento di eventuali danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni stesse ed è disciplinata dall'art. 103 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.
2. In caso di aggiudicazione con ribasso superiore al 10 per cento la garanzia da costituire è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono i punti eccedenti il 10 per cento. Ove il ribasso sia superiore del 20 per cento l'aumento è di 2 punti percentuali per ogni punto eccedente il 20 per cento.
3. La garanzia deve riportare la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice Civile e deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dalla stazione appaltante.
4. Tale deposito è costituito a garanzia dell'esatto adempimento di tutte le obbligazioni assunte dal concessionario. In particolare, si richiamano:
   - sospensione, ritardo o mancata effettuazione da parte dell'appaltatore di uno o più servizi;
   - impiego di personale non sufficiente a garantire il livello di efficienza e qualità dei servizi;
   - risoluzione contrattuale.
5. Ogni qualvolta la Stazione appaltante si rivalga sulla garanzia, per qualsiasi motivo, la ditta aggiudicataria è tenuta a reintegrare la somma del deposito entro 30 giorni.

copia informatica per consultazione

6. Tale deposito resterà vincolato sino a gestione ultimata e, comunque, sino a quando non sarà stata definita ogni eventuale eccezione o controversia con la ditta aggiudicataria. Nel caso in cui il contratto di venisse dichiarato risolto per colpa dell'aggiudicatario, questo incorrerà nell'automatica perdita della garanzia che verrà incamerata dalla Stazione appaltante.
7. La mancata costituzione della suddetta garanzia determina la decadenza dell'aggiudicazione.

ART. 109 - POLIZZE ASSICURATIVE

Il concessionario al momento della stipula del contratto deve stipulare una polizza RCT/RCO nella quale deve essere esplicitamente indicato che la Stazione appaltante debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti. In particolare, la polizza deve obbligatoriamente prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché ogni altro e qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione o produzione del pasto da parte del concessionario.

La polizza deve prevedere altresì la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dal concessionario
La polizza dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a € 5.000.000,00 (cinque milioni/00) senza sotto limite per danni a persone e/o cose.
Il massimale deve essere rideterminato in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita. Detta polizza avrà validità per tutta la durata contrattuale.
Copia delle polizze di competenza dovrà essere consegnata alla Stazione Appaltante almeno dieci giorni prima della data di inizio lavori; qualora essa preveda rate scadenti durante il periodo di esecuzione del contratto, dovrà altresì essere consegnata, entro i quindici giorni successivi a tali scadenze di rate, copia dell'avvenuta quietanza di pagamento del premio.

ART. 110 - DIFFIDA AD ADEMPIERE E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

1. Nel caso di difformità delle prestazioni oggetto del contratto rispetto a quanto richiesto, la Stazione appaltante ha la facoltà di rifiutare la prestazione e di intimare di adempiere le prestazioni pattuite, a mezzo di lettera raccomandata/PEC, fissando un termine perentorio non superiore a 30 giorni entro il qualeil concessionario si deve conformare alle indicazioni ricevute. Trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto è risolto di diritto.
2. Nel caso di inadempienze gravi o ripetute, l'Amministrazione ha la facoltà di risolvere il contratto, a mezzo di lettera raccomandata/PEC, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare la concessione a terzi in danno del concessionario e l'applicazione delle penali già contestate.
3. La risoluzione comporta altresì il risarcimento da parte del concessionario dei maggiori danni subiti dalla Stazione appaltante.

ART. 111- DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO

È fatto assoluto divieto al concessionario di cedere, a qualsiasi titolo, il Contratto, a pena di nullità della cessione medesima, fatto salvo quanto previsto dall'art. 106, comma 1, lett. d), del d. lgs. n. 50/2016 e s.m.i..
In caso di inadempimento da parte del concessionario. degli obblighi di cui al presente articolo, il Comune, fermo restando il diritto al risarcimento del danno, ha facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto.

ART.112 - BREVETTI INDUSTRIALI E DIRITTO D'AUTORE

copia informatica per consultazione

Il concessionario nell'ambito di ciascun contratto assume ogni responsabilità conseguente all'uso di dispositivi o all'adozione di soluzioni tecniche o di altra natura che violino diritti di brevetto, di autore ed in genere di privativa altrui; Il concessionario pertanto, si obbliga a manlevare il Comune dalle pretese che terzi dovessero avanzare in relazione a diritti di privativa vantati da terzi.
Qualora venga promossa nei confronti del Comune azione giudiziaria da parte di terzi che vantino diritti sulle prestazioni contrattuali oggetto del contratto, il concessionario assume a proprio carico tutti gli oneri conseguenti, incluse le spese eventualmente sostenute per la difesa in giudizio. In questa ipotesi, il Comune è tenuto ad informare prontamente per iscritto il concessionario in ordine alle suddette iniziative giudiziarie.
Nell'ipotesi di azione giudiziaria per le violazioni di cui sopra tentata nei confronti del Comune, quest'ultimo fermo restando il diritto al risarcimento del danno nel caso in cui la pretesa azionata sia fondata, ha facoltà di dichiarare la risoluzione di diritto del contratto recuperando e/o ripetendo il corrispettivo versato, detratto un equo compenso per il servizio erogato oggetto del contratto

ART. 113 - CODICE DI COMPORTAMENTO E "PANTOUFLAGE"

Ai sensi del combinato disposto dell'art. 2, c. 3, del D.P.R. n. 62/2013 "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'art.54 del D.Lgs. 30/03/01 n. 165" e del Codice di comportamento dei Dipendenti del Comune di Novate Milanese approvato con atto di Giunta Comunale n. 29 del 25/02/2021 e messo a disposizione telematicamente su amministrazione trasparente/disposizioni generali/atti generali e raggiungibile attraverso il seguente link: https://novate-milanese.e-pal.it/L190/sezione/show/106981?sort=&search=&idSezione=244&ac=vePage=& l'affidatario e, per suo tramite, i suoi dipendenti e/o collaboratori a qualsiasi titolo, si impegnano, pena la risoluzione del contratto, al rispetto degli obblighi di condotta previsti dai sopraccitati codici per quanto compatibili. L'affidatario, ai sensi dell'art. 53, comma 16 ter, del Decreto Legislativo n. 165/2001, sottoscrivendo il presente contratto, attesta di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver conferito incarichi ad ex dipendenti che abbiano esercitato poteri autoritattvi o negoziali per conto delle Pubbliche Amministrazioni nei propri confronti per il triennio successivo alla cessazione del relativo rapporto di lavoro

ART. 114 - TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, comma 8, della Legge 13 agosto 2010 n. 136, il concessionario si impegna a rispettare puntualmente quanto previsto dalla predetta disposizione in ordine agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari rispetto al Contratto fermo restando le ulteriori ipotesi di risoluzione previste nel presente atto, si conviene che, in ogni caso, il Comune in ottemperanza a quanto disposto dall'art. 3, comma 9 bis, della Legge 13 agosto 2010 n. 136, senza bisogno di assegnare previamente alcun termine per l'adempimento, risolveranno di diritto, ai sensi dell'art. 1456 cod. civ., nonché ai sensi dell'art. 1360 cod. civ., previa dichiarazione da comunicarsi al concessionario con raccomandata a.r., il Contratto nell'ipotesi in cui le transazioni siano eseguite senza avvalersi del bonifico bancario o postale ovvero degli altri documenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni ai sensi della Legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., del Decreto Legge 12 novembre 2010 n. 187 nonché della Determinazione dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici (ora A.N.AC.) n. 8 del 18 novembre 2010.
Il concessionario nell'ambito di ciascun contratto è tenuto a comunicare tempestivamente e comunque entro e non oltre 7 giorni dalla/e variazione/i qualsivoglia variazione intervenuta in ordine ai dati relativi agli estremi identificativi del/i conto/i corrente/i dedicato/i nonché le generalità (nome e cognome) e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su detto/i conto/i. Il concessionario nella sua qualità di appaltatore, si obbliga, a mente dell'art. 3, comma 8, della Legge 13 agosto 2010 n. 136, ad inserire nei contratti eventualmente sottoscritti con i subappaltatori o i subcontraenti in esecuzione a ciascun contratto, a pena di nullità assoluta, una apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13 agosto 2010 n. 136. Il concessionario il subappaltatore o il sub appaltatore che abbia notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui all'art. 3 della Legge 13 agosto

copia informatica per consultazione

2010 n. 136 ed è tenuto a darne immediata comunicazione al Comune e alla Prefettura – Ufficio Territoriale del Governo della Provincia ove ha sede il Comune.
Il concessionario si obbliga e garantisce che in esecuzione al contratto nei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti, verrà assunta dalle predette controparti l'obbligazione specifica di risoluzione di diritto del relativo rapporto contrattuale nel caso di mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità dei flussi finanziari.
Il Comune nell'ambito del contratto verificherà che nei contratti di subappalto sia inserita, a pena di nullità assoluta del contratto, un'apposita clausola con la quale il subappaltatore assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla surrichiamata Legge.
Con riferimento ai contratti di sub fornitura il concessionario. si obbliga a trasmettere al Comune oltre alle informazioni di cui all'art. 105, comma 2, quinto periodo, del D. Lgs. n. 50/2016, anche apposita dichiarazione resa ai sensi del d.P.R. n. 445/2000, attestante che nel relativo sub-contratto, ove predisposto, sia stata inserita, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale il sub fornitore assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla surrichiamata Legge, restando inteso che il Comune si riserva di procedere a verifiche a campione sulla presenza di quanto attestato, richiedendo all'uopo la produzione degli eventuali sub-contratti stipulati, e, di adottare, all'esito dell'espletata verifica ogni più opportuna determinazione, ai sensi di legge e di contratto.
Ai sensi della Determinazione dell'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici (ora A.N.AC.) n. 10 del 22 dicembre 2010, il concessionario nell'ambito di ciascun contratto, in caso di cessione dei crediti, si impegna a comunicare il/i CIG/CUP al cessionario, eventualmente anche nell'atto di cessione, affinché lo/gli stesso/i venga/no riportato/i sugli strumenti di pagamento utilizzati. Il cessionario è tenuto ad utilizzare conto/i corrente/i dedicato/i nonché ad anticipare i pagamenti al concessionario. mediante bonifico bancario o postale sul/i conto/i corrente/i dedicato/i al concessionario medesimo riportando il CIG/CUP dallo stesso comunicato.

ART. 115 - SUBAPPALTO

Qualora in sede di offerta il concorrente dichiarerà di voler far ricorso al subappalto, quest'ultimo dovrà essere conforme alle normative vigenti.

ART. 116 - PENALI

Con riferimento al contratto, ove si verifichino inadempienze del concessionario nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dal Comune penali in relazione alla gravità delle inadempienze riscontrate a tutela delle norme contenute nel presente capitolato. La penalità sarà preceduta da regolare contestazione scritta dell'inadempienza, alla quale il concessionario. avrà facoltà di presentare le proprie contro-deduzioni entro otto giorni dalla notifica della contestazione inviata. Si procederà al recupero della penalità mediante rimessa diretta attraverso il sistema PagoPA ovvero tramite incameramento della garanzia definitiva prestata per il contratto per la quota parte relativa ai danni subiti. Il Comune può altresì procedere nei confronti dal concessionario alla determinazione dei danni sofferti agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti. L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze stesse. Sono pertanto definiti 4 livelli di gravità delle inadempienze, sulla base dell'entità economica dell'inadempienza e del rischio per la sicurezza della salute degli utenti.
Le penalità minime che il Comune si riserva di applicare sono le seguenti:

a) **1° livello E uro 100,00**

1. Per ogni caso e per ogni giorno di mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero garantito previsto in sede di offerta;
2. Per ogni caso di mancanza delle figure professionali previste in sede di offerta (cuochi, dietista, Direttore Tecnico ecc.);
3. Per ogni caso di mancato rispetto del rapporto di produzione, del monte ore giornaliero e settimanale previsto in sede di offerta;
4. Per ogni caso di non conformità relativa alla struttura e alla composizione dei pasti;

copia informatica per consultazione

5. Per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro;
6. Per ogni caso di mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliere;
7. Per ogni pasto in meno, ovvero non consegnato, rispetto al numero di pasti richiesto da ogni singolo locale di consumo;
8. Per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti ai sensi della normativa vigente;
9. Per ogni ritardo di oltre quindici minuti nella consegna dei pasti al personale del Comune;
10. Per ogni giorno di ritardo nella presentazione delle documentazioni o informazioni richieste

b) **2° livello Euro 250,00**

1. Per ogni rilevamento di mancato reintegro delle stoviglie o dei contenitori per la conservazione dei pasti;
2. Per assenza del Direttore Tecnico del Servizio superiore a tre giorni senza intervenuta sostituzione;
3. Per ogni variazione del menù giornaliero non motivata e/o di valore economico inferiore non concordata con il Comune;
4. Per ogni derrata non conforme alle "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari" rinvenuta nel magazzino;
5. Per ogni verifica chimico-fisica o ispettiva non conforme a quanto previsto dalle "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche microbiologiche e chimico-fisiche
6. Per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti (verificato su 10 pesate della stessa preparazione); (All1.4)
7. Per la mancata redazione della documentazione relativa all'igiene dei prodotti alimentari e alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, ai sensi delle vigenti normative;
8. Per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente Capitolato;
9. Per ogni caso di non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti a quanto dichiarato nella relazione tecnica in sede di offerta;
10. Per ogni rilevamento di uso improprio di prodotti detergenti e disinfettanti;
11. Per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata;
12. Per ogni giorno di ritardo nella consegna e/o reintegro di attrezzature rispetto alla data richiesta dal Comune.

c) **3° livello Euro 500,00**

1. Per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi;
2. Per ogni caso di mancato rispetto delle "Buone Norme di Produzione" (GMP);
3. Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche microbiologiche" (All.1.2), nel caso si siano riscontrati valori superiori a quelli definiti per microrganismi non patogeni;
4. Per ogni rilevazione di corpi estranei nei pasti anche derivante da responsabilità del fornitore e non direttamente dalla preparazione;
5. Ogni qualvolta venga negato l'accesso agli incaricati dal Comune ad eseguire i controlli di conformità al presente Capitolato;
6. Per ogni mancata comunicazione preventiva della non reperibilità del prodotto biologico e sua sostituzione con prodotto convenzionale;
7. Per ogni caso di non rispetto del divieto di riciclo.
8. Per la mancata comunicazione periodica del numero dei pasti erogati ad utenze diverse convenzionate

d) **4° livello Euro 1.500,00**

1. Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle Specifiche tecniche relative

copia informatica per consultazione

alle caratteristiche microbiologiche delle derrate, (All1,2) nel caso si sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni;
2. Per ogni mancata fornitura di prodotti biologici (anche di un solo tipo) oltre le 2 volte in un mese (la penalità è comminata a partire dalla terza mancata fornitura);
3. Per ogni dieta speciale o a carattere religioso o etico, non correttamente preparata o non personalizzata;
4. Ogni qualvolta, a seguito di controlli effettuati presso la cucina, dovessero riscontrarsi derrate non conformi ai parametri previsti per le derrate alimentari biologiche;
5. Per mancata esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria dei macchinari, attrezzature e arredi secondo quanto previsto dal presente capitolato SO
6. Per ogni non conformità, derivante dalla customer satisfaction, non risolta nei termini temporali stabiliti.

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, il Comune si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità.
La misura della penalità è determinata a insindacabile giudizio del Comune in rapporto alla gravità dell'inadempienza o della recidività.
Nel caso in cui le violazioni non risultassero più sanabili mediante l'applicazione delle penalità, ovvero al ripetersi di 5 infrazioni del IV° livello nel corso dello stesso anno scolastico, il Comune si riserva di risolvere il contratto e a richiedere il risarcimento dei danni subititi

ART. 117 - CLAUSOLE DI RISOLUZIONE ESPRESSE

Il Comune con riferimento al contratto, senza bisogno di assegnare alcun termine per l'adempimento, potrà risolvere il singolo Contratto ai sensi dell'art. 1456 cod. civ., nonché ai sensi dell'art.1360 cod. civ., previa dichiarazione da comunicarsi all'Impresa tramite PEC, nei seguenti casi:

- mancata copertura dei rischi durante tutta la vigenza del relativo Contratto
- mancata reintegrazione della garanzia prestata per il contratto di cui all'art. 67 eventualmente escussa entro il termine di 10 (dieci) giorni lavorativi dal ricevimento della relativa richiesta da parte del Comune;
- azioni giudiziarie per violazioni di diritti di brevetto, di autore ed in genere di privativa altrui, intentate contro il Comune come previsto oltre;
- nei casi specifici previsti in altri punti del presente atto nonché negli articoli 124 e ss (Verifiche di conformità), (Riservatezza), (Divieto di cessione del contratto), e della trasparenza) e (Tracciabilità dei flussi finanziari), (Codice di comportamento - Piano Triennale per la prevenzione della corruzione (Danni, responsabilità civile);
- applicazione di penali oltre la misura massima stabilita all'articolo di riferimento
- nell'ipotesi di non veridicità delle dichiarazioni rese dal concessionario ai sensi del D.p.r. n. 445/00, fatto salvo quanto previsto dall'art. 72, del medesimo D.P.R. 445/2000;
- nell'ipotesi di irrogazione di sanzioni interdittive o misure cautelari di cui al D. Lgs. n. 231/01, che impediscano al concessionario di contrattare con le Pubbliche Amministrazioni;
- in caso di avvalimento, ove a fronte delle segnalazioni dei Comuni contraenti ed in ragione di quanto dichiarato dal concessionario risultasse la violazione dell'art. 89, comma 9, del d. lgs. n. 50/2016 e s.m.i. nell'ambito del contratto
- in tutti i casi di risoluzione previsti nel Contratto.

Nelle fattispecie di cui al presente comma non si applicano i termini previsti dall'articolo 21-nonies della legge 7 agosto 1990 n. 241.

Il Comune contraente può risolvere il Contratto senza bisogno di assegnare alcun termine per

copia informatica per consultazione

l'adempimento, ai sensi dell'art. 1456 cod. civ., nonché ai sensi dell'art.1360 cod. civ., previa dichiarazione da comunicarsi al Concessionario. tramite PEC, nei seguenti casi:

a) qualora nei confronti del concessionario sia intervenuto un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al codice delle leggi antimafia e delle relative misure di prevenzione, fatto salvo quanto previsto dall'art. 95 del D. Lgs. n. 159/2011, o nel caso in cui gli accertamenti antimafia presso la Prefettura competente risultino positivi oppure sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui all'articolo 80 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.d.;

b) qualora fosse accertato il venir meno dei requisiti richiesti dalla legge.

Nell'ambito del contratto il concessionario ha l'obbligo di accettare le cause di risoluzione previste nell'atto di nomina a Responsabile del Trattamento allegato al suddetto contratto.

Nell'ambito del contratto, il Comune allorché accerti un grave inadempimento deel concessionario ad una delle obbligazioni assunte con il contratto tale da compromettere la buona riuscita delle prestazioni, formulerà la contestazione degli addebiti al concessionario e contestualmente assegnerà un termine, che ove non diversamente disposto non sarà inferiore a quindici giorni, entro i quali il concessionario dovrà presentare le proprie controdeduzioni. Acquisite e valutate negativamente le controdeduzioni ovvero scaduto il termine senza che il concessionario abbia risposto, il Comune ha la facoltà, di dichiarare la risoluzione di diritto del contratto, di incamerare la garanzia relativa ove essa non sia stata ancora restituita ovvero di applicare una penale equivalente, nonché di procedere all'esecuzione in danno del concessionario salvo il diritto al risarcimento dell'eventuale maggior danno.

Qualora il concessionario ritardi per negligenza l'esecuzione delle prestazioni rispetto alle previsioni del Contratto il Comune assegnerà un termine che, salvo i casi d'urgenza, non può essere inferiore a 10 (dieci) giorni, entro i quali ol concessionario deve eseguire le prestazioni. Scaduto il termine assegnato, e redatto processo verbale in contraddittorio con il concessionario qualora l'inadempimento permanga, il Comune potrà risolvere il Contratto, fermo restando il pagamento delle penali.

In caso di inadempimento del concessionario anche a uno solo degli obblighi assunti con la stipula dei Contratto che si protragga oltre il termine, non inferiore comunque a 15 (quindici) giorni, che verrà assegnato a mezzo di raccomandata A/R tramite PEC dal Comune per porre fine all'inadempimento, il Comune ha la facoltà di considerare risolto di diritto il Contratto e di ritenere definitivamente la garanzia ove essa non sia stata ancora restituita, e/o di applicare una penale equivalente, nonché di procedere nei confronti del concessionario per il risarcimento del danno.

ART. 118 - DANNI E RESPONSABILITÀ CIVILE

Il concessionario nell'esecuzione del contratto assume in proprio ogni responsabilità per qualsiasi danno causato a persone o beni, tanto del concessionario stesso quanto del Comune e/o di terzi, in dipendenza di omissioni, negligenze o altre inadempienze relative all'esecuzione delle prestazioni oggetto dei contratti esecutivi e ad esso riferibili, anche se eseguite da parte di terzi. È obbligo del concessionario lo stipulare apposita polizza assicurativa secondo quanto indicato sopra.

ART 119 - LICENZE E AUTORIZZAZIONI

Il concessionario deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. Tali autorizzazioni dovranno essere richieste e ottenute dal concessionario anche per quanto riguarda tutti i terminali di consumo dei pasti. Il concessionario, fatte salve le autorizzazioni di competenza della Stazione appaltante, deve effettuare gli interventi di manutenzione prescritti dalla ATS al fine di ottenere e mantenere le necessarie autorizzazioni.

copia informatica per consultazione

ART.120 - CONTROVERSIE

La definizione di tutte le controversie derivanti dall'esecuzione del contratto è devoluta all'autorità giudiziaria competente presso il Foro di Milano ed è esclusa la competenza arbitrale. L'Organo che decide sulla controversia decide anche in ordine all'entità delle spese di giudizio e alla loro imputazione alle parti, in relazione agli importi accertati, al numero e alla complessità delle questioni.

ART.121 - Disposizioni finali

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato si fa riferimento alle leggi e regolamenti vigenti in materia, anche in materia di igiene e sanità, in quanto applicabili.

LA DIRIGENTE DELL'AREA
SERVIZI GENERALI E ALLA PERSONA
D.ssa Monica Cusatis
Sottoscritto digitalmente ai sensi dell'art. 21 D.Lgs n 82/2005 e s.m.i

copia informatica per consultazione

ALLEGATO 3

MODELLO DI FORMULARIO PER IL DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO (DGUE)

Parte I: Informazioni sulla procedura di appalto e sull'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore

PROCEDURA APERTA IN AMBITO U.E. SVOLTA IN MODALITA' TELEMATICA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, DESTINATO ALLE UTENZE SCOLASTICHE E ALTRI UTENTI DEL COMUNE DI NOVATE MILANESE

INFORMAZIONI SULLA PROCEDURA DI APPALTO

Le informazioni richieste dalla parte I saranno acquisite automaticamente a condizione che per generare e compilare il DGUE sia utilizzato il servizio DGUE in formato elettronico. In caso contrario tali informazioni devono essere inserite dall'operatore economico.

Identità del committente ([1])	**Risposta:**
Nome: Codice fiscale	COMUNE DI NOVATE MILANESE **02032910156**
Di quale appalto si tratta?	SERVIZI
Titolo o breve descrizione dell'appalto ([2]):	Procedura aperta in ambito U.E. svolta in modalità telematica per l'affidamento in concessione del servizio di ristorazione, a ridotto impatto ambientale, destinato alle utenze scolastiche e altri utenti del comune di Novate Milanese
Numero di riferimento attribuito al fascicolo dall'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore (ove esistente) ([3]):	
CIG CUP (ove previsto) Codice progetto (ove l'appalto sia finanziato o cofinanziato con fondi europei)	- **CIG 9349557A81** [ ]

Tutte le altre informazioni in tutte le sezioni del DGUE devono essere inserite dall'operatore economico

1 [0] Le informazioni devono essere copiate dalla sezione I, punto I.1 del pertinente avviso o bando. In caso di appalto congiunto indicare le generalità di tutti i committenti.

2 [0] Cfr. punti II.1.1. e II.1.3. dell'avviso o bando pertinente.

3 [0] Cfr. punto II.1.1. dell'avviso o bando pertinente.

copia informatica per consultazione

Parte II: Informazioni sull'operatore economico

A: INFORMAZIONI SULL'OPERATORE ECONOMICO

Dati identificativi	**Risposta:**
Nome:	[ ]
Partita IVA, se applicabile: Se non è applicabile un numero di partita IVA indicare un altro numero di identificazione nazionale, se richiesto e applicabile	[ ] [ ]
Indirizzo postale:	[……]
Persone di contatto ([4]): Telefono: PEC o e-mail: (indirizzo Internet o sito web) (*ove esistente*):	[……] [……] [……] [……]
Informazioni generali:	**Risposta:**
L'operatore economico è una microimpresa, oppure un'impresa piccola o media ([5])?	[ ] Sì [ ] No
Solo se l'appalto è riservato ([6])**:** l'operatore economico è un laboratorio protetto, un' "impresa sociale" ([7]) o provvede all'esecuzione del contratto nel contesto di programmi di lavoro protetti (articolo 112 del Codice)? **In caso affermativo,** qual è la percentuale corrispondente di lavoratori con disabilità o svantaggiati? Se richiesto, specificare a quale o quali categorie di lavoratori con disabilità o svantaggiati appartengono i dipendenti interessati:	[ ] Sì [ ] No [……] [……...]
Se pertinente: l'operatore economico è iscritto in un elenco ufficiale di imprenditori, fornitori, o prestatori di servizi o possiede una certificazione rilasciata da organismi accreditati, ai sensi dell'articolo 90 del Codice ? **In caso affermativo**: **Rispondere compilando le altre parti di questa sezione, la sezione B e, ove pertinente, la sezione C della presente parte, la parte III, la parte V se applicabile, e in ogni caso compilare e firmare la parte VI.** *a)* Indicare la denominazione dell'elenco o del certificato e, se pertinente, il pertinente numero di iscrizione o della certificazione b) Se il certificato di iscrizione o la certificazione è disponibile elettronicamente, indicare:	[ ] Sì [ ] No [ ] Non applicabile a) [……] b) (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……..…][……][……..…][……..…]

[4] Ripetere le informazioni per ogni persona di contatto tante volte quanto necessario.

[5] Cfr. raccomandazione della Commissione, del 6 maggio 2003, relativa alla definizione delle microimprese, piccole e medie imprese (GU L 124 del 20.5.2003, pag. 36). Queste informazioni sono richieste unicamente a fini statistici.
Microimprese: imprese che **occupano meno di 10 persone** e realizzano un fatturato annuo oppure un totale di bilancio annuo **non superiori a 2 milioni di EUR.**
Piccole imprese: imprese che **occupano meno di 50 persone** e realizzano un fatturato annuo o un totale di bilancio annuo **non superiori a 10 milioni di EUR.**
Medie imprese: imprese che **non appartengono alla categoria delle microimprese né a quella delle piccole imprese**, *che* **occupano meno di 250 persone** e il cui **fatturato annuo non supera i 50 milioni di EUR e/o** il cui **totale di bilancio annuo non supera i 43 milioni di EUR**.

[6] Cfr. il punto III.1.5 del bando di gara.

[7] Un' "impresa sociale" ha per scopo principale l'integrazione sociale e professionale delle persone disabili o svantaggiate.

copia informatica per consultazione

c) Indicare i riferimenti in base ai quali è stata ottenuta l'iscrizione o la certificazione e, se pertinente, la classificazione ricevuta nell'elenco ufficiale ([8]):	c) […….…]
d) L'iscrizione o la certificazione comprende tutti i criteri di selezione richiesti?	d) [ ] Sì [ ] No
In caso di risposta negativa alla lettera d):	
Inserire inoltre tutte le informazioni mancanti nella parte IV, sezione A, B, C, o D secondo il caso	
SOLO se richiesto dal pertinente avviso o bando o dai documenti di gara:	
e) L'operatore economico potrà fornire un **certificato** per quanto riguarda il pagamento dei contributi previdenziali e delle imposte, o fornire informazioni che permettano all'amministrazione aggiudicatrice o all'ente aggiudicatore di ottenere direttamente tale documento accedendo a una banca dati nazionale che sia disponibile gratuitamente in un qualunque Stato membro?	e) [ ] Sì [ ] No
Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:	(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione) [……..…][……][……..…][……..…]
Se pertinente: l'operatore economico, in caso di contratti di lavori pubblici di importo superiore a 150.000 euro, è in possesso di attestazione rilasciata da Società Organismi di Attestazione (SOA), ai sensi dell'articolo 84 del Codice (settori ordinari)?	[ ] Sì [ ] No
ovvero,	
è in possesso di attestazione rilasciata nell'ambito dei Sistemi di qualificazione di cui all'articolo 134 del Codice, previsti per i settori speciali	[ ] Sì [ ] No
In caso affermativo:	
a) Indicare gli estremi dell'attestazione (denominazione dell'Organismo di attestazione ovvero Sistema di qualificazione, numero e data dell'attestazione)	a) […….…]
b) Se l'attestazione di qualificazione è disponibile elettronicamente, indicare:	b) (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……..…][……][……..…][……..…]
c) Indicare, se pertinente, le categorie di qualificazione alla quale si riferisce l'attestazione:	c) […….…]
d) L'attestazione di qualificazione comprende tutti i criteri di selezione richiesti?	d) [ ] Sì [ ] No

Si evidenzia che gli operatori economici, iscritti in elenchi di cui all'articolo 90 del Codice o in possesso di attestazione di qualificazione SOA (per lavori di importo superiore a 150.000 euro) di cui all'articolo 84 o in possesso di attestazione rilasciata da Sistemi di qualificazione di cui all'articolo 134 del Codice, non compilano le Sezioni B e C della Parte IV.

Forma della partecipazione:	**Risposta:**
L'operatore economico partecipa alla procedura di appalto insieme ad altri ([9])?	[ ] Sì [ ] No
In caso affermativo, accertarsi che gli altri operatori interessati forniscano un DGUE distinto.	
In caso affermativo:	
a) Specificare il ruolo dell'operatore economico nel raggruppamento, ovvero consorzio, GEIE, rete di impresa di cui all' art. 45, comma 2, lett. d), e), f) e g) e all'art. 46, comma 1, lett. *a), b), c), d)* ed *e*) del Codice (capofila, responsabile di compiti specifici,ecc.):	a): […….…]
b) Indicare gli altri operatori economici che compartecipano alla procedura di appalto:	b): […….…]
c) Se pertinente, indicare il nome del raggruppamento partecipante:	c): […….…]
d) Se pertinente, indicare la denominazione degli operatori economici facenti parte di un	

8 [0]I riferimenti e l'eventuale classificazione sono indicati nella certificazione.

9 [0] Specificamente **nell'ambito di un raggruppamento, consorzio, joint-venture o altro**

copia informatica per consultazione

consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. *b)* e *c)*, o di una società di professionisti di cui all'articolo 46, comma 1, lett. *f)* che eseguono le prestazioni oggetto del contratto.	d): [……]
Lotti	**Risposta:**
Se pertinente, indicare il lotto o i lotti per i quali l'operatore economico intende presentare un'offerta:	[ ]

B: INFORMAZIONI SUI RAPPRESENTANTI DELL'OPERATORE ECONOMICO

Se pertinente, indicare nome e indirizzo delle persone abilitate ad agire come rappresentanti, ivi compresi procuratori e institori, dell'operatore economico ai fini della procedura di appalto in oggetto; se intervengono più legali rappresentanti ripetere tante volte quanto necessario.

Eventuali rappresentanti:	**Risposta:**
Nome completo; se richiesto, indicare altresì data e luogo di nascita:	[……]; [……]
Posizione/Titolo ad agire:	[……]
Indirizzo postale:	[……]
Telefono:	[……]
E-mail:	[……]
Se necessario, fornire precisazioni sulla rappresentanza (forma, portata, scopo, firma congiunta):	[……]

C: INFORMAZIONI SULL'AFFIDAMENTO SULLE CAPACITÀ DI ALTRI SOGGETTI (Articolo 89 del Codice - Avvalimento)

Affidamento:	**Risposta:**
L'operatore economico fa affidamento sulle capacità di altri soggetti per soddisfare i criteri di selezione della parte IV e rispettare i criteri e le regole (eventuali) della parte V?	[ ]Sì [ ]No
In caso affermativo:	
Indicare la denominazione degli operatori economici di cui si intende avvalersi:	[……]
Indicare i requisiti oggetto di avvalimento:	[……]

In caso affermativo, indicare la denominazione degli operatori economici di cui si intende avvalersi, i requisiti oggetto di avvalimento e presentare per ciascuna impresa ausiliaria un DGUE distinto, debitamente compilato e firmato dai soggetti interessati, con le informazioni richieste dalle **sezioni A e B della presente parte, dalla parte III, dalla parte IV ove pertinente e dalla parte VI.**
Si noti che dovrebbero essere indicati anche i tecnici o gli organismi tecnici che non facciano parte integrante dell'operatore economico, in particolare quelli responsabili del controllo della qualità e, per gli appalti pubblici di lavori, quelli di cui l'operatore economico disporrà per l'esecuzione dell'opera.

D: INFORMAZIONI CONCERNENTI I SUBAPPALTATORI SULLE CUI CAPACITÀ L'OPERATORE ECONOMICO NON FA AFFIDAMENTO (ARTICOLO 105 DEL CODICE - SUBAPPALTO)

(Tale sezione è da compilare solo se le informazioni sono esplicitamente richieste dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore).

Subappaltatore:	**Risposta:**
L'operatore economico intende subappaltare parte del contratto a terzi?	[ ]Sì [ ]No
In caso affermativo:	
Elencare le prestazioni o lavorazioni che si intende subappaltare e la relativa quota (espressa in percentuale) sull'importo contrattuale:	[……] [……]
Nel caso ricorrano le condizioni di cui all'articolo 105, comma 6, del Codice, indicare la denominazione dei subappaltatori proposti:	[……]

copia informatica per consultazione

Se l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore richiede esplicitamente queste informazioni in aggiunta alle informazioni della presente sezione, ognuno dei subappaltatori o categorie di subappaltatori) interessati dovrà compilare un proprio D.G.U.E. fornendo le informazioni richieste dalle sezioni A e B della presente parte, dalla parte III, dalla parte IV ove pertinente e dalla parte VI.

copia informatica per consultazione

PARTE III: MOTIVI DI ESCLUSIONE (Articolo 80 del Codice)

A: MOTIVI LEGATI A CONDANNE PENALI

L'articolo 57, paragrafo 1, della direttiva 2014/24/UE stabilisce i seguenti motivi di esclusione (Articolo 80, comma 1, del Codice):

1. Partecipazione a un'organizzazione criminale ([10])

1. Corruzione([11])

2. Frode([12]);

3. Reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche ([13]);

4. Riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento al terrorismo ([14]);

5. Lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani([15])

CODICE

6. Ogni altro delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione (lettera *g*) articolo 80, comma 1, del Codice);

Motivi legati a condanne penali ai sensi delle disposizioni nazionali di attuazione dei motivi stabiliti dall'articolo 57, paragrafo 1, della direttiva (articolo 80, comma 1, del Codice):	**Risposta:**
I soggetti di cui all'art. 80, comma 3, del Codice sono stati **condannati con sentenza definitiva** o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena richiesta ai sensi dell'articolo 444 del Codice di procedura penale per uno dei motivi indicati sopra con sentenza pronunciata non più di cinque anni fa o, indipendentemente dalla data della sentenza, in seguito alla quale sia ancora applicabile un periodo di esclusione stabilito direttamente nella sentenza ovvero desumibile ai sensi dell'art. 80 comma 10?	[ ] Sì [ ] No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……..…][……][……..……][…..……..…] ([16])
In caso affermativo, indicare ([17]): a) la data della condanna, del decreto penale di condanna o della sentenza di applicazione della pena su richiesta, la relativa durata e il reato commesso tra quelli riportati all'articolo 80, comma 1, lettera da *a)* a *g)* del Codice e i motivi di condanna, b) dati identificativi delle persone condannate [ ]; **c)** se stabilita direttamente nella sentenza di condanna la durata della	a) Data:[ ], durata [ ], lettera comma 1, articolo 80 [ ], motivi:[ ] b) [……] c) durata del periodo d'esclusione [.….], lettera comma 1, articolo 80 [ ],

10 () Quale definita all'articolo 2 della decisione quadro 2008/841/GAI del Consiglio, del 24 ottobre 2008, relativa alla lotta contro la criminalità organizzata (GU L 300 dell'11.11.2008, pag. 42).

11 () Quale definita all'articolo 3 della convenzione relativa alla lotta contro la corruzione nella quale sono coinvolti funzionari delle Comunità europee o degli Stati membri dell'Unione europea (GU C 195 del 25.6.1997, pag. 1) e all'articolo 2, paragrafo 1, della decisione quadro 2003/568/GAI del Consiglio, del 22 luglio 2003, relativa alla lotta contro la corruzione nel settore privato (GU L 192 del 31.7.2003, pag. 54). Questo motivo di esclusione comprende la corruzione così come definita nel diritto nazionale dell'amministrazione aggiudicatrice (o ente aggiudicatore) o dell'operatore economico.

12 () Ai sensi dell'articolo 1 della convenzione relativa alla tutela degli interessi finanziari delle Comunità europee (GU C 316 del 27.11.1995, pag. 48).

13 () Quali definiti agli articoli 1 e 3 della decisione quadro del Consiglio, del 13 giugno 2002, sulla lotta contro il terrorismo (GU L 164 del 22.6.2002, pag. 3). Questo motivo di esclusione comprende anche l'istigazione, il concorso, il tentativo di commettere uno di tali reati, come indicato all'articolo 4 di detta decisione quadro.

14 () Quali definiti all'articolo 1 della direttiva 2005/60/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 26 ottobre 2005, relativa alla prevenzione dell'uso del sistema finanziario a scopo di riciclaggio dei proventi di attività criminose e di finanziamento del terrorismo *(GU L 309 del 25.11.2005, pag. 15)*.

15 () Quali definiti all'articolo 2 della direttiva 2011/36/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 5 aprile 2011, concernente la prevenzione e la repressione della tratta di esseri umani e la protezione delle vittime, e che sostituisce la decisione quadro del Consiglio 2002/629/GAI (GU L 101 del 15.4.2011, pag. 1).

16 ()Ripetere tante volte quanto necessario.

17 () Ripetere tante volte quanto necessario.

copia informatica per consultazione

pena accessoria, indicare:	
In caso di sentenze di condanna, l'operatore economico ha adottato misure sufficienti a dimostrare la sua affidabilità nonostante l'esistenza di un pertinente motivo di esclusione[18] **(autodisciplina o "Self-Cleaning", cfr. articolo 80, comma 7)?**	[ ] Sì [ ] No
In caso affermativo, indicare: 1) la sentenza di condanna definitiva ha riconosciuto l'attenuante della collaborazione come definita dalle singole fattispecie di reato? 2) Se la sentenza definitiva di condanna prevede una pena detentiva non superiore a 18 mesi? 3) in caso di risposta affermativa per le ipotesi 1) e/o 2), i soggetti di cui all'art. 80, comma 3, del Codice: - hanno risarcito interamente il danno? - si sono impegnati formalmente a risarcire il danno? 4) per le ipotesi 1) e 2 l'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti o reati ? 5) se le sentenze di condanne sono state emesse nei confronti dei soggetti cessati di cui all'art. 80 comma 3, indicare le misure che dimostrano la completa ed effettiva dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata:	[ ] Sì [ ] No [ ] Sì [ ] No [ ] Sì [ ] No [ ] Sì [ ] No [ ] Sì [ ] No In caso affermativo elencare la documentazione pertinente [ ] e, se disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……..…][……..…][……..…][……..…] [……..…]

B: MOTIVI LEGATI AL PAGAMENTO DI IMPOSTE O CONTRIBUTI PREVIDENZIALI

Pagamento di imposte, tasse o contributi previdenziali (Articolo 80, comma 4, del Codice):	**Risposta:**	
L'operatore economico ha soddisfatto tutti **gli obblighi relativi al pagamento di imposte, tasse o contributi previdenziali,** sia nel paese dove è stabilito sia nello Stato membro dell'amministrazione aggiudicatrice o dell'ente aggiudicatore, se diverso dal paese di stabilimento?	[ ] Sì [ ] No	
In caso negativo, indicare:	**Imposte/tasse**	**Contributi previdenziali**
a) Paese o Stato membro interessato	a) [……..…]	a) [……..…]
b) Di quale importo si tratta	b) [……..……]	b) [……..……]
c) Come è stata stabilita tale inottemperanza:		
1) Mediante una **decisione** giudiziaria o amministrativa:	c1) [ ] Sì [ ] No	c1) [ ] Sì [ ] No
– Tale decisione è definitiva e vincolante?	- [ ] Sì [ ] No	- [ ] Sì [ ] No
– Indicare la data della sentenza di condanna o della decisione.	- [……]	- [……]
– Nel caso di una sentenza di condanna, **se stabilita direttamente nella sentenza di condanna**, la durata del periodo d'esclusione:	- [……]	- [……]
2) In **altro modo**? Specificare:	c2) [……..…]	c2) [……..…]
	d) [ ] Sì [ ] No	d) [ ] Sì [ ] No

[18] In conformità alle disposizioni nazionali di attuazione dell'articolo 57, paragrafo 6, della direttiva 2014/24/UE.

copia informatica per consultazione

d) L'operatore economico ha ottemperato od ottempererà ai suoi obblighi, pagando o impegnandosi in modo vincolante a pagare le imposte, le tasse o i contributi previdenziali dovuti, compresi eventuali interessi o multe, avendo effettuato il pagamento o formalizzato l'impegno prima della scadenza del termine per la presentazione della domanda (articolo 80 comma 4, ultimo periodo, del Codice)?	**In caso affermativo**, fornire informazioni dettagliate: [……]	**In caso affermativo**, fornire informazioni dettagliate: [……]
Se la documentazione pertinente relativa al pagamento di imposte o contributi previdenziali è disponibile elettronicamente, indicare:	(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione)([19]): [……][……][……..…]	

C: MOTIVI LEGATI A INSOLVENZA, CONFLITTO DI INTERESSI O ILLECITI PROFESSIONALI ([20])

Si noti che ai fini del presente appalto alcuni dei motivi di esclusione elencati di seguito potrebbero essere stati oggetto di una definizione più precisa nel diritto nazionale, nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara. Il diritto nazionale può ad esempio prevedere che nel concetto di "grave illecito professionale" rientrino forme diverse di condotta.

Informazioni su eventuali situazioni di insolvenza, conflitto di interessi o illeciti professionali	**Risposta:**
L'operatore economico ha violato, **per quanto di sua conoscenza**, **obblighi** applicabili in materia di salute e sicurezza sul lavoro, **di diritto ambientale, sociale e del lavoro,** ([21]) di cui all'articolo 80, comma 5, lett. *a)*, del Codice ?	[ ] Sì [ ] No
In caso affermativo, l'operatore economico ha adottato misure sufficienti a dimostrare la sua affidabilità nonostante l'esistenza di un pertinente motivo di esclusione (autodisciplina o "Self-Cleaning, cfr. articolo 80, comma 7)?	[ ] Sì [ ] No
In caso affermativo, indicare: 1) L'operatore economico - ha risarcito interamente il danno? - si è impegnato formalmente a risarcire il danno?	[ ] Sì [ ] No [ ] Sì [ ] No
2) l'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti o reati ?	[ ] Sì [ ] No In caso affermativo elencare la documentazione pertinente [ ] e, se disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……..…][……..…][……..…][……..…]
L'operatore economico si trova in una delle seguenti situazioni oppure è sottoposto a un procedimento per l'accertamento di una delle seguenti situazioni di cui all'articolo 80, comma 5, lett. *b)*, del Codice: a) fallimento	[ ] Sì [ ] No
In caso affermativo: – il curatore del fallimento è stato autorizzato all'esercizio provvisorio ed è stato autorizzato dal giudice delegato a partecipare a procedure di affidamento di contratti pubblici (articolo 110, comma 3, lette. *a)* del Codice) ?	[ ] Sì [ ] No In caso affermativo indicare gli estremi dei provvedimenti [……..…] [……..…]
– la partecipazione alla procedura di affidamento è stata subordinata	[ ] Sì [ ] No In caso affermativo indicare l'Impresa ausiliaria

19 (0) Ripetere tante volte quanto necessario.

20 (0) Cfr. articolo 57, paragrafo 4, della direttiva 2014/24/UE.

21 (0)Così come stabiliti ai fini del presente appalto dalla normativa nazionale, dall'avviso o bando pertinente o dai documenti di gara ovvero dall'articolo 18, paragrafo 2, della direttiva 2014/24/UE.

copia informatica per consultazione

ai sensi dell'art. 110, comma 5, all'avvalimento di altro operatore economico?	[……..…]
b) liquidazione coatta	[ ] Sì [ ] No
c) concordato preventivo	[ ] Sì [ ] No
d) è ammesso a concordato con continuità aziendale	[ ] Sì [ ] No
In caso di risposta affermativa alla lettera d): – è stato autorizzato dal giudice delegato ai sensi dell' articolo 110, comma 3, lett. *a*) del Codice?	[ ] Sì [ ] No
– la partecipazione alla procedura di affidamento è stata subordinata ai sensi dell'art. 110, comma 5, all'avvalimento di altro operatore economico?	[ ] Sì [ ] No In caso affermativo indicare l'Impresa ausiliaria [……..…]
L'operatore economico si è reso colpevole di **gravi illeciti professionali**([22]) di cui all'art. 80 comma 5 lett. *c)* del Codice?	[ ] Sì [ ] No
In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate, specificando la tipologia di illecito:	[……]
In caso affermativo, l'operatore economico ha adottato misure di autodisciplina?	[ ] Sì [ ] No
In caso affermativo, indicare:	
1) L'operatore economico: - ha risarcito interamente il danno? - si è impegnato formalmente a risarcire il danno?	[ ] Sì [ ] No [ ] Sì [ ] No
2) l'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti o reati ?	[ ] Sì [ ] No In caso affermativo elencare la documentazione pertinente [ ] e, se disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……..…][……..…][……..…][……..…]
L'operatore economico è a conoscenza di qualsiasi conflitto di interessi([23]) legato alla sua partecipazione alla procedura di appalto (articolo 80, comma 5, lett. *d)* del Codice)?	[ ] Sì [ ] No
In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate sulle modalità con cui è stato risolto il conflitto di interessi:	[……..]
L'operatore economico o un'impresa a lui collegata **ha fornito consulenza** all'amministrazione aggiudicatrice o all'ente aggiudicatore o ha altrimenti **partecipato alla preparazione** della procedura d'aggiudicazione (articolo 80, comma 5, lett. *e*) del Codice?	[ ] Sì [ ] No
In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate sulle misure adottate per prevenire le possibili distorsioni della concorrenza:	[……]

[22] [0] Cfr., ove applicabile, il diritto nazionale, l'avviso o bando pertinente o i documenti di gara.

[23] [0] **Come indicato nel diritto nazionale, nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara.**

copia informatica per consultazione

L'operatore economico può confermare di: ~~a)~~ **non essersi reso** gravemente colpevole di **false dichiarazioni** nel fornire le informazioni richieste per verificare l'assenza di motivi di esclusione o il rispetto dei criteri di selezione, b) **non avere occultato** tali informazioni?	[ ] Sì [ ] No [ ] Sì [ ] No

D: ALTRI MOTIVI DI ESCLUSIONE EVENTUALMENTE PREVISTI DALLA LEGISLAZIONE NAZIONALE DELLO STATO MEMBRO DELL'AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE O DELL'ENTE AGGIUDICATORE

Motivi di esclusione previsti esclusivamente dalla legislazione nazionale (articolo 80, comma 2 e comma 5, lett. *f), g), h), i), l), m)* del Codice e art. 53 comma 16-ter del D. Lgs. 165/2001	**Risposta:**
Sussistono a carico dell'operatore economico cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'articolo 67 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'articolo 84, comma 4, del medesimo decreto, fermo restando quanto previsto dagli articoli 88, comma 4-bis, e 92, commi 2 e 3, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, con riferimento rispettivamente alle comunicazioni antimafia e alle informazioni antimafia (Articolo 80, comma 2, del Codice)?	[ ] Sì [ ] No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……..…][……][……..……][…..……..…] ([24])
L'operatore economico si trova in una delle seguenti situazioni ? 1. è stato soggetto alla sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c) del decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231 o ad altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 14 del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 (Articolo 80, comma 5, lettera *f)*;	[ ] Sì [ ] No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……..…][……..…][……..…]
1. è iscritto nel casellario informatico tenuto dall'Osservatorio dell'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione di qualificazione, per il periodo durante il quale perdura l'iscrizione (Articolo 80, comma 5, lettera *g*);	[ ] Sì [ ] No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……..…][……..…][……..…]
2. ha violato il divieto di intestazione fiduciaria di cui all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55 (Articolo 80, comma 5, lettera *h*)? In caso affermativo : - indicare la data dell'accertamento definitivo e l'autorità o organismo di emanazione: - la violazione è stata rimossa ?	[ ] Sì [ ] No [……..…][……..…][……..…] [ ] Sì [ ] No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……..…][……..…][……..…]
3. è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68 (Articolo 80, comma 5, lettera *i*);	[ ] Sì [ ] No [ ] Non è tenuto alla disciplina legge 68/1999 Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……..…][……..…][……..…] Nel caso in cui l'operatore non è tenuto alla disciplina legge 68/1999

[24]() Ripetere tante volte quanto necessario.

copia informatica per consultazione

4. è stato vittima 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? In caso affermativo: - ha denunciato i fatti all'autorità giudiziaria? - ricorrono i casi previsti all'articolo 4, primo comma, della Legge 24 novembre 1981, n. 689 (articolo 80, comma 5, lettera l) ? 5. si trova rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in 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 (articolo 80, comma 5, lettera m)?	indicare le motivazioni: (numero dipendenti e/o altro) [……..…][……..…][……..…] [ ] Sì [ ] No [ ] Sì [ ] No [ ] Sì [ ] No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……..…][……..…][……..…] [ ] Sì [ ] No
6. L'operatore economico si trova nella condizione prevista dall'art. 53 comma 16-ter del D.Lgs. 165/2001 (pantouflage o revolving door) in quanto ha concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e, comunque, ha attribuito incarichi ad ex dipendenti della stazione appaltante che hanno cessato il loro rapporto di lavoro da meno di tre anni e che negli ultimi tre anni di servizio hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto della stessa stazione appaltante nei confronti del medesimo operatore economico ?	[ ] Sì [ ] No

copia informatica per consultazione

Parte IV: Criteri di selezione

In merito ai criteri di selezione (sezione α o sezioni da A a D della presente parte) l'operatore economico dichiara che:

α: INDICAZIONE GLOBALE PER TUTTI I CRITERI DI SELEZIONE

L'operatore economico deve compilare questo campo solo se l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore ha indicato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ivi citati che l'operatore economico può limitarsi a compilare la sezione α della parte IV senza compilare nessun'altra sezione della parte IV:

Rispetto di tutti i criteri di selezione richiesti	**Risposta**
Soddisfa i criteri di selezione richiesti:	[ ] Sì [ ] No

A: IDONEITÀ (Articolo 83, comma 1, lettera *a)*, del Codice)

Tale Sezione è da compilare solo se le informazioni sono state richieste espressamente dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara.

Idoneità	**Risposta**
1) **Iscrizione in un registro professionale o commerciale tenuto nello Stato membro di stabilimento** ([25]) Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:	[…….] (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……][……..…][……]
1) Per gli appalti di servizi: È richiesta una particolare **autorizzazione o appartenenza** a una particolare organizzazione (elenchi, albi, ecc.) per poter prestare il servizio di cui trattasi nel paese di stabilimento dell'operatore economico? Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:	[ ] Sì [ ] No In caso affermativo, specificare quale documentazione e se l'operatore economico ne dispone: […] [ ] Sì [ ] No (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……][……][……]

25 [0] Conformemente all'elenco dell'allegato XI della direttiva 2014/24/UE; **gli operatori economici di taluni Stati membri potrebbero dover soddisfare altri requisiti previsti nello stesso allegato.**

copia informatica per consultazione

B: CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA (Articolo 83, comma 1, lettera *b)*, del Codice)

Tale Sezione è da compilare solo se le informazioni sono state richieste espressamente dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara.

Capacità economica e finanziaria	**Risposta*:***
1a) Il **fatturato annuo** ("generale") dell'operatore economico per il numero di esercizi richiesto nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è il seguente**:** **e/o,** 1b) Il **fatturato annuo medio** dell'operatore economico **per il numero di esercizi richiesto nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è il seguente** ([26])**:** Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:	esercizio: [……] fatturato: [……] […] valuta esercizio: [……] fatturato: [……] […] valuta esercizio: [……] fatturato: [……] […] valuta (numero di esercizi, fatturato medio)**:** [……], [……] […] valuta (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……][……..…][……..…]
2a) Il **fatturato** annuo ("specifico") dell'operatore economico **nel settore di attività oggetto dell'appalto** e specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara per il numero di esercizi richiesto è il seguente: **e/o,** 2b) Il **fatturato annuo medio** dell'operatore economico **nel settore e per il numero di esercizi specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è il seguente** ([27])**:** Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:	esercizio: [……] fatturato: [……] […]valuta esercizio: [……] fatturato: [……] […]valuta esercizio: [……] fatturato: [……] […]valuta (numero di esercizi, fatturato medio)**:** [……], [……] […] valuta (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……..…][……][……]
3) Se le informazioni relative al fatturato (generale o specifico) non sono disponibili per tutto il periodo richiesto, indicare la data di costituzione o di avvio delle attività dell'operatore economico:	[……]
4) Per quanto riguarda gli **indici finanziari** ([28]) specificati nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ai sensi dell'art. 83 comma 4, lett. *b)*, del Codice, l'operatore economico dichiara che i valori attuali degli indici richiesti sono i seguenti: Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:	(indicazione dell'indice richiesto, come rapporto tra x e y ([29]), e valore) [……], [……] ([30]) (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……..…][……][……..…]
4) L'importo assicurato dalla **copertura contro i rischi professional**i è il seguente (articolo 83, comma 4, lettera *c)* del Codice): Se tali informazioni sono disponibili elettronicamente, indicare:	[……] […] valuta (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……..…][……][……..…]
5) Per quanto riguarda gli **eventuali altri requisiti economici o finanziari** specificati nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara, l'operatore economico dichiara che:	[……]

[26] Solo se consentito dall'avviso o bando pertinente o dai documenti di gara.

[27] Solo se consentito dall'avviso o bando pertinente o dai documenti di gara.

[28] Ad esempio, rapporto tra attività e passività.

[29] Ad esempio, rapporto tra attività e passività.

[30] Ripetere tante volte quanto necessario.

copia informatica per consultazione

Se la documentazione pertinente **eventualmente** specificata nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è disponibile elettronicamente, indicare:	(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……..][……..…][……..…]

C: CAPACITÀ TECNICHE E PROFESSIONALI (Articolo 83, comma 1, lettera *c)*, del Codice)

Tale Sezione è da compilare solo se le informazioni sono state richieste espressamente dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara.

Capacità tecniche e professionali	**Risposta*:***
1a) Unicamente per gli **appalti pubblici di lavori,** durante il periodo di riferimento([31]) l'operatore economico **ha eseguito i seguenti lavori del tipo specificato**: Se la documentazione pertinente sull'esecuzione e sul risultato soddisfacenti dei lavori più importanti è disponibile per via elettronica, indicare:	Numero di anni (periodo specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara): […] Lavori: [……] (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……][……..…][……..…]
1b) Unicamente per gli ***appalti pubblici di forniture e di servizi***: Durante il periodo di riferimento l'operatore economico **ha consegnato le seguenti forniture principali del tipo specificato o prestato i seguenti servizi principali del tipo specificato:** Indicare nell'elenco gli importi, le date e i destinatari, pubblici o privati([32]):	Numero di anni (periodo specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara): [……..] Descrizione | importi | date | destinatari
2) Può disporre dei seguenti **tecnici o organismi tecnici** ([33]), citando in particolare quelli responsabili del controllo della qualità: Nel caso di appalti pubblici di lavori l'operatore economico potrà disporre dei seguenti tecnici o organismi tecnici per l'esecuzione dei lavori:	[…….……] [……..…]
3) Utilizza le seguenti **attrezzature tecniche e adotta le seguenti misure per garantire la qualità** e dispone degli **strumenti di studio e ricerca** indicati di seguito:	[……..…]
4) Potrà applicare i seguenti **sistemi di gestione e di tracciabilità della catena di approvvigionamento** durante l'esecuzione dell'appalto:	[……..…]
5) **Per la fornitura di prodotti o la prestazione di servizi complessi o, eccezionalmente, di prodotti o servizi richiesti per una finalità particolare:** L'operatore economico **consentirà** l'esecuzione di **verifiche**([34]) delle sue capacità di **produzione** o **strutture tecniche** e, se necessario, degli **strumenti di studio e di ricerca** di cui egli dispone, nonché delle **misure adottate**	[ ] Sì [ ] No

31 () Le amministrazioni aggiudicatrici possono **richiedere** fino a cinque anni e **ammettere** un'esperienza che risale a **più** di cinque anni prima.

32 () In altri termini, occorre indicare **tutti** i destinatari e l'elenco deve comprendere i clienti pubblici e privati delle forniture o dei servizi in oggetto.

33 () Per i tecnici o gli organismi tecnici che non fanno parte integrante dell'operatore economico, ma sulle cui capacità l'operatore economico fa affidamento come previsto alla parte II, sezione C, devono essere compilati DGUE distinti.

34 () La verifica è eseguita dall'amministrazione aggiudicatrice o, se essa acconsente, per suo conto da un organismo ufficiale competente del paese in cui è stabilito il fornitore o il prestatore dei servizi.

copia informatica per consultazione

	per garantire la qualità?	
6)	Indicare i **titoli di studio e professionali** di cui sono in possesso:	
a)	lo stesso prestatore di servizi o imprenditore, ***e/o*** (in funzione dei requisiti richiesti nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara)	a) […….…]
b)	i componenti della struttura tecnica-operativa/ gruppi di lavoro:	b) […….…]
7)	L'operatore economico potrà applicare durante l'esecuzione dell'appalto le seguenti **misure di gestione ambientale**:	[…….…]
8)	L'**organico medio annuo** dell'operatore economico e il numero dei dirigenti negli ultimi tre anni sono i seguenti:	Anno, organico medio annuo: [……],[……..…], [……],[……..…], [……],[……..…], Anno, numero di dirigenti [……],[……..…], [……],[……..…], [……],[……..…]
9)	Per l'esecuzione dell'appalto l'operatore economico disporrà dell'**attrezzatura, del materiale e dell'equipaggiamento tecnico** seguenti:	[…….]
10)	L'operatore economico **intende eventualmente subappaltare**([35]) la seguente **quota (espressa in percentuale)** dell'appalto:	[…….]
11)	Per gli ***appalti pubblici di forniture***: L'operatore economico fornirà i campioni, le descrizioni o le fotografie dei prodotti da fornire, non necessariamente accompagnati dalle certificazioni di autenticità, come richiesti; se applicabile, l'operatore economico dichiara inoltre che provvederà a fornire le richieste certificazioni di autenticità. Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:	[ ] Sì [ ] No [ ] Sì [ ] No (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……..…][……..…][……]
12)	Per gli ***appalti pubblici di forniture***: L'operatore economico può fornire i richiesti **certificati** rilasciati da **istituti o servizi ufficiali incaricati del controllo della qualità,** di riconosciuta competenza, i quali attestino la conformità di prodotti ben individuati mediante riferimenti alle specifiche tecniche o norme indicate nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara? **In caso negativo**, spiegare perché e precisare di quali altri mezzi di prova si dispone: Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:	[ ] Sì [ ] No [……..…] (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……..…][……..…][……..…]

[35] Si noti che se l'operatore economico **ha** deciso di subappaltare una quota dell'appalto **e** fa affidamento sulle capacità del subappaltatore per eseguire tale quota, è necessario compilare un DGUE distinto per ogni subappaltatore, vedasi parte II, sezione C.

copia informatica per consultazione

13) Per quanto riguarda gli **eventuali altri requisiti tecnici e professionali** specificati nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara, l'operatore economico dichiara che:	[……]
Se la documentazione pertinente **eventualmente** specificata nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è disponibile elettronicamente, indicare:	(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……..][……..…][……..…]

D: SISTEMI DI GARANZIA DELLA QUALITÀ E NORME DI GESTIONE AMBIENTALE (ARTICOLO 87 DEL CODICE)

L'operatore economico deve fornire informazioni solo se i programmi di garanzia della qualità e/o le norme di gestione ambientale sono stati richiesti dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ivi citati.

Sistemi di garanzia della qualità e norme di gestione ambientale	**Risposta:**
L'operatore economico potrà presentare **certificati** rilasciati da organismi indipendenti per attestare che egli soddisfa determinate **norme di garanzia della qualità**, compresa l'accessibilità per le persone con disabilità? **In caso negativo**, spiegare perché e precisare di quali altri mezzi di prova relativi al programma di garanzia della qualità si dispone: Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:	[ ] Sì [ ] No [……..…..] [……..……] (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……..…][……][……]
L'operatore economico potrà presentare **certificati** rilasciati da organismi indipendenti per attestare che egli rispetta determinati **sistemi o norme di gestione ambientale**? **In caso negativo**, spiegare perché e precisare di quali altri mezzi di prova relativi ai **sistemi o norme di gestione ambientale** si dispone: Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:	[ ] Sì [ ] No [……..…..] [……] (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……][……..…][……..…]

copia informatica per consultazione

Parte V: Riduzione del numero di candidati qualificati (ARTICOLO 91 DEL CODICE)

L'operatore economico deve fornire informazioni solo se l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore ha specificato i criteri e le regole obiettivi e non discriminatori da applicare per limitare il numero di candidati che saranno invitati a presentare un'offerta o a partecipare al dialogo. Tali informazioni, che possono essere accompagnate da condizioni relative ai (tipi di) certificati o alle forme di prove documentali da produrre eventualmente, sono riportate nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ivi citati.

Solo per le procedure ristrette, le procedure competitive con negoziazione, le procedure di dialogo competitivo e i partenariati per l'innovazione:

L'operatore economico dichiara:

Riduzione del numero	**Risposta:**
Di **soddisfare** i criteri e le regole obiettivi e non discriminatori da applicare per limitare il numero di candidati, come di seguito indicato :	[……..]
Se sono richiesti determinati certificati o altre forme di prove documentali, indicare per **ciascun documento** se l'operatore economico dispone dei documenti richiesti:	[ ] Sì [ ] No ([37])
Se alcuni di tali certificati o altre forme di prove documentali sono disponibili elettronicamente ([36]), indicare per **ciascun documento**:	(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……..…][……][……]([38])

Parte VI: Dichiarazioni finali

Il sottoscritto/I sottoscritti dichiara/dichiarano formalmente che le informazioni riportate nelle precedenti parti da II a V sono veritiere e corrette e che il sottoscritto/i sottoscritti è/sono consapevole/consapevoli delle conseguenze di una grave falsa dichiarazione, ai sensi dell'articolo 76 del DPR 445/2000.

Ferme restando le disposizioni degli articoli 40, 43 e 46 del DPR 445/2000, il sottoscritto/I sottoscritti dichiara/dichiarano formalmente di essere in grado di produrre, su richiesta e senza indugio, i certificati e le altre forme di prove documentali del caso, con le seguenti eccezioni:

a) se l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore hanno la possibilità di acquisire direttamente la documentazione complementare accedendo a una banca dati nazionale che sia disponibile gratuitamente in un qualunque Stato membro ([39])*, oppure*

b) a decorrere al più tardi dal 18 aprile 2018 ([40]), l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore sono già in possesso della documentazione in questione.

Il sottoscritto/I sottoscritti autorizza/autorizzano formalmente [nome dell'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore di cui alla parte I, sezione A] ad accedere ai documenti complementari alle informazioni, di cui [alla parte/alla sezione/al punto o ai punti] del presente documento di gara unico europeo, ai fini della [procedura di appalto: (descrizione sommaria, estremi della pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, numero di riferimento)].

Data, luogo e, se richiesto o necessario, firma/firme: [……]

---

36 (0) Indicare chiaramente la voce cui si riferisce la risposta.

37 (0) Ripetere tante volte quanto necessario.

38 (0) Ripetere tante volte quanto necessario.

39 (0) A condizione che l'operatore economico abbia fornito le informazioni necessarie (*indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione) in modo da consentire all'amministrazione aggiudicatrice o all'ente aggiudicatore di acquisire la documentazione. Se necessario, accludere il pertinente assenso.*

40 (0) In funzione dell'attuazione nazionale dell'articolo 59, paragrafo 5, secondo comma, della direttiva 2014/24/UE.

copia informatica per consultazione

CITTA' DI NOVATE MILANESE

Area Servizi Generali e alla Persona – Settore Istruzione e Sport
PEC comune.novatemilanese@legalmail.it
E-MAIL istruzione@comune.novate-milanese.mi.it

PROCEDURA APERTA IN AMBITO U.E. SVOLTA IN MODALITA' TELEMATICA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, DESTINATO ALLE UTENZE SCOLASTICHE E ALTRI UTENTI DEL COMUNE DI NOVATE MILANESE

periodo 01/01/2023-31/12/2027

All.4

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

CIG 9349557A81

copia informatica per consultazione

NOTA PER LA COMPILAZIONE

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

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

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

Si rammenta che la falsa dichiarazione:

comporta le conseguenze, responsabilità e sanzioni di cui agli artt. 75 e 76 D.P.R. n. 445/2000;

costituisce causa d'esclusione dalla partecipazione a gare per ogni tipo di appalto.

FACSIMILE DICHIARAZIONE

copia informatica per consultazione

Il sottoscritto _____nato/a il _____

a _____ residente a _____

indirizzo_____civico_____CAP_____

consapevole della decadenza dai benefici e delle sanzioni penali previste per il caso di dichiarazione mendace o contenente dati non più rispondenti così come stabilito dagli articoli 46 e 47 del DPR.445/2000

DICHIARA

di presentare domanda di partecipazione in qualità di _____

dell'operatore economico _____

con domicilio fiscale in_____

indirizzo _____civico _____cap_____

partita IVA n. _____Codice fiscale_____

e-mail_____numero di telefono_____

indirizzo PEC a cui inviare le comunicazioni da parte della Stazione Appaltante, coincidente con la PEC inserita nella Piattaforma: _____

(*in caso di R.T.I. o Consorzi non ancora costituiti* in promessa di R.T.I., Consorzio o _____ *[indicare forma giuridica del gruppo]* con le Imprese, _____,

all'interno del quale la _____ verrà nominata Impresa capogruppo), di seguito denominata "**Impresa**"

(Per gli operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia) domicilio fiscale _____, codice fiscale _____, partita IVA _____, *(solo in caso di concorrenti aventi sede in altri Stati membri)* indirizzo di posta elettronica _____.

DICHIARA

di non incorrere nelle cause di esclusione di cui all'art.80 comma 1 lettera b -bis e comma 5 lettere c-bis, c-ter, c-quater, lettera f- bis, f-ter del Codice;

DICHIARA ALTRESI'

1. di aver preso piena conoscenza e di accettare quanto previsto nel Bando di gara, nel Disciplinare di Gara e in tutti i loro Allegati;

copia informatica per consultazione

2. di aver compilato la DGUE che, unitamente alle ulteriori dichiarazioni che si rendono, costituisce il contenuto della documentazione amministrativa e di non trovarsi nelle condizioni di cui all'art. 80, comma 5, lettere c), c-bis), c-ter), c-quater), f-bis) ed f-ter) del D. lgs. 50/2016 e s.m.;

3. di mantenere valida l'offerta per un tempo non inferiore a 180 giorni dal termine fissato per la presentazione dell'offerta;

4. che questa Impresa ha versato il contributo a favore della Autorità Nazionale Anticorruzione (ANAC), comprovato dalla ricevuta di versamento allegata alla presente dichiarazione;

5. che questa Impresa ha ottenuto il PASSOE, secondo le indicazioni presenti sul sito www.anticorruzione.it., che allega alla presente dichiarazione;

6. di essere in possesso del PARTICIPANT ID PEPPOL o, se sprovvisto, di impegnarsi in caso di aggiudicazione e se obbligato dalla normativa statale o regionale vigente, ad ottenerlo e a comunicarlo alla Stazione appaltante entro la stipula del contratto;

7. che i soggetti di cui all'art. 80, comma 3 del codice, sono:

   (*ripetere per tutti i soggetti per cui si presenta la dichiarazione*)

   a) Nome e cognome _____, data e luogo di nascita _____, codice fiscale _____, comune di residenza _____, qualifica ricoperta_____etc._____ (*in alternativa indicare la banca dati ufficiale o il pubblico registro da cui i medesimi possono essere ricavati in modo aggiornato alla data di presentazione dell'offerta*);

8. *(in caso di partecipazione in forma consortile)* che il concorrente partecipa alla presente procedura nella seguente forma:

   ▱ consorzio fra società cooperative di produzione e lavoro di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.;

   □ consorzio stabile di cui all'art. 45, comma 2, lett. c) del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.;

   □ consorzio ordinario di concorrenti di cui all'art. 45, comma 2, lett. e) del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m;

   sia costituito che costituendo;

copia informatica per consultazione

(*In caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. c) del D. Lgs. n. 50/2016* e s.m.) che il Consorzio è composto dalle seguenti consorziate:

_____

(*In caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.*), il consorzio concorre con le seguenti imprese consorziate (specificare quali): _____

9. *(in caso di avvalimento)* di allegare il contratto con l'impresa/le imprese ausiliaria/e;

10. *(in caso di R.T.I. o Consorzi ordinari costituiti o costituendi*):

che la partecipazione alla presente gara viene effettuata congiuntamente dalle seguenti imprese e la ripartizione dell'oggetto contrattuale all'interno del R.T.I./Consorzio (fornitura e/ o servizi che saranno eseguiti da ciascuna singola Impresa componente l'R.T.I./Consorzio) è la seguente:

1 _____ (ragione sociale, codice fiscale e sede) – Mandataria/Capogruppo _____ (descrivere attività e/o servizi) _____ (%)

2 _____ (ragione sociale, codice fiscale e sede) – Mandante/Consorziata _____ (descrivere attività e/o servizi) _____(%)

3 _____ (ragione sociale, codice fiscale e sede) – Mandante/Consorziata _____ (descrivere attività e/o servizi) _____(%):

- (*in caso di R.T.I. o di Consorzi ordinari costituendi*) che in caso di aggiudicazione si impegna a costituire R.T.I./Consorzio conformandosi alla disciplina di cui all'art. 48 del D.lgs. 50/2016 e s.m., conferendo mandato collettivo speciale con rappresentanza all'impresa qualificata mandataria, la quale stipulerà il contratto in nome e per conto delle mandanti/consorziate;

11. che questa Impresa ha versato una cauzione provvisoria pari a € _____ corredata dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione delle prestazioni, ed è comprovata dal/i documento/i allegato/i alla presente dichiarazione,

e che tale importo è:

- pari al 2% dell'importo complessivo a base d'asta,

ovvero

copia informatica per consultazione

- pari allo _____ dell'importo complessivo a base d'asta.

In questo secondo caso, per avere diritto alla riduzione dell'importo cauzionale, specificare quale/i documento/i si allega/no, in conformità alle disposizioni di cui all'art. 93 del D.lgs. n. 50/2016 e s.m., secondo quanto specificato al paragrafo "Garanzia provvisoria" del Disciplinare di gara: _____;

12. di essere informata, ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 del Regolamento UE 2016/679, che i dati personali raccolti, anche giudiziari, saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito della presente gara e per le finalità ivi descritte, nonché di essere stata informata circa i diritti di cui agli artt. da 15 a 22 del Regolamento UE 2016/679;

13. *(in caso di soggetto non residente e senza stabile organizzazione in Italia)*: che questa Impresa si uniformerà alla disciplina di cui agli artt. 17, comma 2, e 53, comma 3, del D.P.R. 633/1972 e comunicherà alla Stazione appaltante, in caso di aggiudicazione, la nomina del rappresentante fiscale nelle forme di legge;

14. che questa Impresa non presenterà offerta al contempo singolarmente e quale componente di un R.T.I., Rete, Consorzio o gruppo ovvero che non parteciperà a più R.T.I., Reti, Consorzi o gruppi;

15. Di ritenere remunerativa l'offerta economica presentata giacché per la sua formulazione ha preso atto e tenuto conto:

a) delle condizioni contrattuali e degli oneri compresi quelli eventuali relativi in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove devono essere svolti i servizi/fornitura;

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

16. di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione gara, inclusi i criteri ambientali minimi di cui al di cui al DM n. 65 del 10 marzo 2020, in G.U. n. 90 del 4 aprile 2020;

17. che questa Impresa è in possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale necessari per la corretta esecuzione del servizio, di cui all'art. 26, comma 1, lettera a), punto 2, del D.lgs. n. 81/2008 e s.m;

copia informatica per consultazione

18. qualora un partecipante eserciti la facoltà di "accesso agli atti",

a) autorizza la Stazione appaltante a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla gara

oppure

b) non autorizza la Stazione appaltante a rilasciare copia dell'offerta tecnica e delle spiegazioni che saranno eventualmente richieste in sede di verifica delle offerte anomale, in quanto coperte da segreto tecnico/commerciale. A tal fine allega una dichiarazione denominata "Segreti tecnici e commerciali" che dovrà essere adeguatamente motivata e comprovata ai sensi dell'art. 53, comma 5, lett. a), del Codice;

19. L'imposta di bollo (art. 3 del DPR n. 642/72) è assolta mediante *[LA SCELTA È ALTERNATIVA, BARRARE LA CASELLA]*:

a) applicazione del contrassegno telematico sul modulo per l'attestazione del pagamento allegato alla documentazione di gara, avendo cura di indicare, in particolare, il numero identificativo e la data dello stesso;

b) virtualmente, previa autorizzazione n. _____ rilasciata dall'Agenzia delle Entrate al soggetto che ne ha fatto richiesta, avendone i requisiti, ai sensi dell'art. 15 del DPR 642 del 1972.

DICHIARA ALTRESI'

20. di impegnarsi al rispetto della clausola sociale indicata nel disciplinare di gara;

21. di accettare il patto di integrità allegato al disciplinare e di essere edotto degli obblighi derivanti dai:

*DPR 16/4/2013 n. 62 ad oggetto "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici a norma dell'art.54 del D.Lgs. 30/3/2001 n.165";

*Codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Novate Milanese adottato dalla stazione appaltante con deliberazione G.C. n. 29 del 25/02/2021 reperibile al seguente indirizzo IP https://novate-milanese.e-pal.it/L190/sezione/show/106981?sort=&search=&idSezione=244&activePage=& e di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori, per quanto applicabile, i suddetti codici, pena la risoluzione o decadenza del contratto;

copia informatica per consultazione

22. di essere iscritto nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (white list) istituito presso la Prefettura della provincia di …….. *oppure* di aver presentato domanda di iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (white list) istituito presso la Prefettura della provincia di ……..;

23. **[nel caso di operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia]** l'impegno ad uniformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina di cui agli articoli 17, comma 2, e 53, comma 3 del decreto del Presidente della Repubblica 633/72 e a comunicare alla stazione appaltante la nomina del proprio rappresentante fiscale, nelle forme di legge;

24. **[nel caso di operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia]** il domicilio fiscale ……., il codice fiscale ……, la partita IVA ……, l'indirizzo di posta elettronica certificata o strumento analogo negli altri Stati Membri, ai fini delle comunicazioni di cui all'articolo 76, comma 5 del Codice;

25. di aver preso visione e di accettare il trattamento dei dati personali di cui all'art.29 del disciplinare di gara

26. di disporre, a far data dell'inizio del servizio, di un Centro Cottura presso il quale produrre i pasti giornalieri indicati nel capitolato, in virtù di un titolo di proprietà o di locazione o di comodato o di altro titolo o contratto valido per tutta la durata del periodo di esecuzione dei lavori per la realizzazione del centro cottura comunale la cui distanza, dalla sede municipale di Novate Milanese ,Via Vittorio Veneto 18, possa essere percorsa in un tempo massimo non superiore a 40 minuti, calcolati mediante la mappa https://www.google.it/maps :

e Che le caratteristiche tecniche del centro cottura sono le seguenti:

Ubicazione e indirizzo	
Titolo di disponibilità	
Capacità produttiva giornaliera prevista per turno di lavoro	
N. di pasti giornalieri prodotti alla data di pubblicazione del bando	
Capacità giornaliera residua per turno di lavoro	
Elenco delle dotazioni tecnologiche presenti presso il centro cottura del concessionario	

copia informatica per consultazione

Tempo di percorrenza massima dal centro cottura del concorrente alla sede del Comune di Novate Milanese. *Si ricorda che il tempo di percorrenza non deve i 40 minuti, calcolati mediante la mappa* https://www.google.it/maps	
Altro a discrezione del concorrente	

- allegare la planimetria del centro cottura con indicazione della superficie complessiva dei vari ambienti, corredata da layout dei processi e flussi di lavorazione (pianta con percorsi e le aree di lavorazione)

Allegati:

1) _____

2) _____

3) _____

4) _____

copia informatica per consultazione

QUADRO A – DATI POSIZIONI CONTRIBUTIVE – *Allegato alla domanda di partecipazione*

A.1 RAGIONE/DENOMINAZIONE SOCIALE

_____

A.2 CCNL APPLICATO

_____

A.3 DIMENSIONE AZIENDALE

N. dipendenti _____

A.4 DATI INAIL

Codice ditta _____

PAT sede legale impresa _____

A.5 DATI INPS

matricola azienda _____

codice sede INPS_____

Data _____

Firmato digitalmente dal legale rappresentante

_____

copia informatica per consultazione

QUADRO B – INFORMAZIONI INTEGRATIVE per i Consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del D. Lgs. n. 50/2016 *e s.m.*[1] *– Allegato alla domanda di partecipazione*

B.1 NUMERO IMPRESE SOCIE [2]

_____

B.2 TOTALE ADDETTI IMPRESE CONSORZIATE[3]

_____

B.3 IMPRESA AFFIDATARIA

- Ragione sociale _____
- Sede sociale _____
- Legale rappresentante _____
- Partita IVA _____
- Iscrizione CCIAA _____
- *Nel caso di cooperativa*, iscrizione Albo nazionale cooperative _____

Firmato digitalmente dal legale rappresentante

_____

1 Il quadro deve essere compilato per ogni impresa a cui il consorzio affiderà l'esecuzione del servizio
2 I dati sono riferiti al Consorzio nel suo complesso
3 Vedi nota precedente

copia informatica per consultazione

Ulteriori indicazioni necessarie all'effettuazione degli accertamenti relativi alle singole cause di esclusione.

Ufficio/sede dell'Agenzia delle Entrate:

Ufficio di _____, città _____, Prov. _____, via _____, n. _____, CAP _____ tel. _____, e-mail _____, PEC _____.

Ufficio della Provincia competente per la certificazione di cui alla legge 68/1999:

Provincia di _____, Ufficio _____, con sede in _____, via _____, n. _____, CAP _____, tel. _____, fax _____, e-mail _____, PEC _____.

Firmato digitalmente dal legale rappresentante

_____

copia informatica per consultazione

CITTA' DI NOVATE MILANESE

Area Servizi Generali e alla Persona – Settore Istruzione e Sport
PEC comune.novatemilanese@legalmail.it
E-MAIL istruzione@comune.novate-milanese.mi.it

PROCEDURA APERTA IN AMBITO U.E. SVOLTA IN MODALITA' TELEMATICA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, DESTINATO ALLE UTENZE SCOLASTICHE E ALTRI UTENTI DEL COMUNE DI NOVATE MILANESE

periodo 01/01/2023-31/12/2027

All.5

MODULO PER L'ATTESTAZIONE DI PAGAMENTO DELL'IMPOSTA DI BOLLO CON CONTRASSEGNO TELEMATICO PER LA PRESENTAZIONE DELL'ISTANZA DI PARTECIPAZIONE

CIG 9349557A81

copia informatica per consultazione

MODULO PER L'ATTESTAZIONE DI PAGAMENTO DELL'IMPOSTA DI BOLLO CON CONTRASSEGNO TELEMATICO PER LA PRESENTAZIONE DELL'ISTANZA DI PARTECIPAZIONE ALLA PROCEDURA APERTA IN AMBITO U.E. SVOLTA IN MODALITA' TELEMATICA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, DESTINATO ALLE UTENZE SCOLASTICHE E ALTRI UTENTI DEL COMUNE DI NOVATE MILANESE

Il sottoscritto, consapevole che le false dichiarazioni, la falsità degli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del Codice penale (Art. 75 e 76 dpr 28.12.2000 n. 445) **trasmette la presente dichiarazione, attestando ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 28.12.2000 n. 445 quanto segue**:

spazio per l'apposizione del contrassegno telematico

Cognome Nome

Nato a Prov.: Il

Residente in Prov.: CAP

Via/Piazza N.

Tel. Fax Cod. Fisc.

IN QUALITÀ DI

□ Persona fisica □ Procuratore speciale

□ Legale rappresentante della Persona giuridica

DICHIARA

□ che, ad integrazione del documento, l'imposta di bollo è stata assolta in modo virtuale tramite apposizione del contrassegno telematico su questo cartaceo trattenuto, in originale, presso il mittente, a disposizione degli organi di controllo. A tal proposito dichiara inoltre che la marca da bollo di euro _____ applicata ha: IDENTIFICATIVO n. _____ e data_____

□ di essere a conoscenza che la Stazione appaltante potrà effettuare controlli sulle pratiche presentate e pertanto si impegna a conservare il presente documento e a renderlo disponibile ai fini dei successivi controlli.

Luogo e data Firma digitale

_____ _____

copia informatica per consultazione

AVVERTENZE:

Il presente modello, provvisto di contrassegno sostitutivo del bollo deve essere debitamente compilato e sottoscritto con firma digitale del dichiarante o del procuratore speciale ed allegato sul portale Sintel, come indicato nel paragrafo "Documentazione a corredo" del Disciplinare di gara.

copia informatica per consultazione

CITTA' DI NOVATE MILANESE

Area Servizi Generali e alla Persona – Settore Istruzione e Sport
PEC comune.novatemilanese@legalmail.it
E-MAIL istruzione@comune.novate-milanese.mi.it

PROCEDURA APERTA IN AMBITO U.E. SVOLTA IN MODALITA' TELEMATICA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, DESTINATO ALLE UTENZE SCOLASTICHE E ALTRI UTENTI DEL COMUNE DI NOVATE MILANESE

periodo 01/01/2023-31/12/2027

All.6

MODULO DI RICHIESTA SOPRALLUOGO

CIG 9349557A81

copia informatica per consultazione

Spett.le

Comune di Novate Milanese

Il sottoscritto_____, nato a _____il _____, nella propria qualità di:

➢Legale rappresentante dell'impresa _____

➢Procuratore dell'impresa _____

➢Direttore tecnico dell'impresa _____

ovvero

In caso di **raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti, GEIE, aggregazione di imprese di rete di cui al punto 6 lett. a), b) e, se costituita in RTI, di cui alla lett. c) del Disciplinare di gara,** nella propria qualità di

- Rappresentante legale
- Procuratore
- Direttore tecnico
- Altro (specificare la qualifica rivestita ed indicare gli estremi della delega rilasciata dall'impresa mandataria o capofila) _____

dell'impresa raggruppata/ aggregata in rete o consorziata _____

ovvero

In caso di **raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario non ancora costituiti, aggregazione di imprese di rete di cui al punto 6 lett. c) del Disciplinare di gara non ancora costituita in RTI**, nella propria qualità di

- Rappresentante legale
- Procuratore
- Direttore tecnico
- Altro (specificare la qualifica rivestita ed indicare gli estremi della delega rilasciata da tutti gli operatori del futuro raggruppamento)

_____

copia informatica per consultazione

dell'impresa raggruppata/aggregata in rete o consorziata _____

N.B. **In alternativa**, in questa ipotesi, **ciascun operatore** raggruppando/ aggregando/ consorziando può effettuare il sopralluogo singolarmente.

ovvero

In caso di **consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c), nella propria qualità di** soggetto munito di delega conferita dal consorzio oppure dall'operatore economico consorziato indicato come esecutore (indicare gli estremi della delega) _____.

RICHIEDE

di potere fissare un appuntamento per procedere al sopralluogo facoltativo presso i refettori

Il sottoscritto dichiara, inoltre:

a) di essere consapevole che gli eventuali oneri relativi al sopralluogo sono a carico dell'Impresa;
b) che il sopralluogo deve avvenire senza recare interferenze, intralci o interruzioni all'attività scolastica e lavorativa in atto.

Si autorizza sin d'ora al trattamento dei dati personali nei termini indicati nella documentazione di gara.

Data _____ Firma _____

Allegato: copia documento di identità del sottoscrittore, ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. 445/2000.

copia informatica per consultazione

CITTA' DI NOVATE MILANESE

Area Servizi Generali e alla Persona – Settore Istruzione e Sport
PEC comune.novatemilanese@legalmail.it
E-MAIL istruzione@comune.novate-milanese.mi.it

PROCEDURA APERTA IN AMBITO U.E. SVOLTA IN MODALITA' TELEMATICA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, DESTINATO ALLE UTENZE SCOLASTICHE E ALTRI UTENTI DEL COMUNE DI NOVATE MILANESE

periodo 01/01/2023-31/12/2027

All.7

DOCUMENTO UNICO PER LA VALUTAZIONE

DEI RISCHI INTERFERENTI

(DUVRI) STANDARD

CIG 9349557A81

copia informatica per consultazione

DOCUMENTO UNICO PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI (DUVRI)
STANDARD
COMUNE DI NOVATE MILANESE

Indice

1. PREMESSA....3
2. DEFINIZIONI....4
3. VALUTAZIONE RICOGNITIVA DEI RISCHI STANDARD....5
4. MISURE GENERALI PER LA SICUREZZA....6
5. COSTI DELLA SICUREZZA....6

copia informatica per consultazione

PREMESSA

L'art. 26 *"Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione"* del D.Lgs. 81/2008 (Testo Unico sulla sicurezza sul lavoro) obbliga il Datore di Lavoro, in caso di affidamento di lavori, servizi o forniture all'impresa appaltatrice o a lavoratori autonomi all'interno della propria azienda, o di una singola Unità produttiva della stessa, nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo dell'azienda medesima, sempre che abbia la disponibilità giuridica dei luoghi in cui si svolge l'appalto o la prestazione di lavoro autonomo, a promuovere la cooperazione nell'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto ed il coordinamento degli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenza.

Nella Determinazione 5 marzo 2008, n .3 l'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici individua l'"*interferenza" nella circostanza in cui si verifichi "un contatto rischioso tra il personale del committente e quello dell'appaltatore o tra il personale di imprese diverse che operano nello stesso luogo di lavoro/ ambiente/territorio con contratti differenti*".

A titolo esemplificativo si possono considerare interferenti i seguenti rischi:

- derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte da operatori di appaltatori diversi;
- immessi nel luogo di lavoro del committente dalle lavorazioni dell'appaltatore;
- esistenti nel luogo di lavoro del committente, ove è previsto che debba operare il concessionario, ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria del concessionario;
- derivanti da modalità di esecuzione particolari richieste esplicitamente dal committente (che comportino pericoli aggiuntivi rispetto a quelli specifici dell'attività appaltata).

Il Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti (DUVRI) deve essere allegato al contratto di di concessione o di opera e va adeguato in funzione dell'evoluzione del servizio di ristorazione.

Nei singoli contratti di subappalto, di appalto e di somministrazione, devono essere specificamente indicati a pena di nullità ai sensi dell'articolo 1418 del codice civile i costi relativi alla sicurezza del lavoro con particolare riferimento ai costi delle misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni. Tali costi non sono soggetti a ribasso.

Il D.Lgs. 106/2009 (Disposizioni integrative e correttive del D.Lgs. 81/2008) ha modificato il suddetto articolo 26 del D.Lgs. 81/2008 introducendo al comma 3-bis che l'obbligo della redazione del DUVRI non si applica ai servizi di natura intellettuale, alle mere forniture di materiali o attrezzature, nonché ai lavori o servizi la cui durata non sia superiore ai due giorni, sempre che

copia informatica per consultazione

essi non comportino rischi derivanti dalla presenza di agenti cancerogeni, biologici, atmosfere esplosive o dalla presenza dei rischi particolari di cui all'allegato XI del D.Lgs. 81/2008.

Il presente documento è da considerare come ricognitivo dei rischi standard che possono presentarsi.

Sarà cura dei contraenti integrare il predetto documento, prima dell'inizio delle attività, riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletata la concessione; l'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'esecutore, integra gli atti contrattuali.

In particolare, il presente documento, come previsto dall'art. 26, comma 3-ter del D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i., reca una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia delle prestazioni oggetto della **"Procedura aperta in ambito u.e. svolta in modalita' telematica per l'affidamento in concessione del servizio di ristorazione, a ridotto impatto ambientale, destinato alle utenze scolastiche e altri utenti del Comune di Novate Milanese– CIG xxxxxxxxxxx"** che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto.

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

DEFINIZIONI

La seguente tabella riporta i termini maggiormente utilizzati nel presente documento e le relative definizioni.

TERMINI	DEFINIZIONI
Stazione Appaltante	Comune di Novate Milanese, soggetto titolare degli obblighi di cui al D. Lgs. 81/2008 e s.m.i. il quale affida all'aggiudicatario il servizio di ristorazione, a ridotto impatto ambientale, destinato alle utenze scolastiche e altri utenti del comune di Piacenza, a seguito di aggiudicazione ad esso favorevole;
Concessionario	L'impresa (RTI o Consorzio) risultata aggiudicataria e che conseguentemente sottoscrive il contratto, obbligandosi a quanto nella stesso previsto e, comunque, ad eseguire i servizi oggetto del Capitolato Speciale descrittivo e prestazionale.
Datore di Lavoro	Soggetto titolare del rapporto di lavoro con il Lavoratore o, comunque, soggetto che, secondo il tipo e l'assetto dell'organizzazione nel cui ambito il Lavoratore presta la propria attività, ha la responsabilità dell'organizzazione stessa o dell'unita'

copia informatica per consultazione

	produttiva in quanto esercita i poteri decisionali e di spesa. Secondo la definizione di cui all'art. 2 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. nelle Pubbliche Amministrazioni per Datore di Lavoro si intende il dirigente al quale spettano i poteri di gestione, ovvero il funzionario non avente qualifica dirigenziale, nei soli casi in cui quest'ultimo sia preposto ad un ufficio avente autonomia gestionale, individuato dall'organo di vertice dell'Amministrazioni tenendo conto dell'ubicazione e dell'ambito funzionale degli uffici nei quali viene svolta l'attività, e dotato di autonomi poteri decisionali e di spesa.
DUVRI standard	Il presente documento.
DUVRI	Il documento unico di valutazione dei rischi da interferenze di cui all'art. 26 d.lgs 81/2008 e s.m.i., risultante dall'integrazione del DUVRI standard predisposto dalla Stazione Appaltante
Lavoratore	Persona che, indipendentemente dalla tipologia contrattuale, svolge un'attività lavorativa nell'ambito dell'organizzazione di un Datore di Lavoro pubblico o privato, con o senza retribuzione, anche al solo fine di apprendere un mestiere, un'arte o una professione, esclusi gli addetti ai servizi domestici e familiari, secondo quanto stabilito dall'art. 2 del D.Lgs 81/2008 e s.m.i..

VALUTAZIONE RICOGNITIVA DEI RISCHI STANDARD

Sono di seguito indicate le principali interferenze che possono ragionevolmente prevedersi nell'esecuzione delle attività oggetto della concessione. Tali interferenze potrebbero generare dei rischi e quindi richiedere misure di sicurezza atte ad eliminarli o quantomeno a ridurli.

Oltre ai rischi immessi dalle lavorazioni stesse dell'aggiudicatario, potrebbero verificarsi rischi derivanti da:

1) esecuzione del servizio oggetto di concessione durante l'orario di lavoro del personale delle Amministrazioni e/o durante la presenza di utenti;
2) compresenza di utenti dell'Amministrazione;
3) compresenza di lavoratori di altre ditte;
4) movimento/transito di mezzi;
5) rischio scivolamenti (pavimenti, scale, rampe, ecc….);
6) interruzioni di fornitura di energia elettrica, acqua, gas, linea telefonica, rete dati;
7) temporanea disattivazione di sistemi antincendio;
8) temporanea interruzione servizi di riscaldamento/raffrescamento;
9) probabili interventi sugli impianti;

copia informatica per consultazione

10) probabili interventi di opere murarie;
11) probabile utilizzo di attrezzature e macchinari propri dell'Amministrazione;
12) probabile movimentazione manuale di carichi;
13) probabile movimentazione di carichi con ausilio di macchinari.

Si precisa che il presente documento dovrà essere integrato con i rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato il contratto, individuando le misure atte ad eliminare, o quantomeno ridurre, tali rischi; l'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'operatore economico aggiudicatario, integra gli atti contrattuali.

MISURE GENERALI PER LA SICUREZZA

I rischi da interferenza di cui al presente documento sono eliminabili o riducibili tramite l'osservanza di norme di comportamento da parte del personale dell'aggiudicatario.

In via generale il personale dell'Operatore Economico Aggiudicatario dovrà osservare quanto segue:

- l'introduzione di materiali e/o attrezzature pericolose dovrà essere preventivamente autorizzata;
- l'accesso agli edifici del personale afferente a ditte appaltatrici, subappaltatrici e/o lavoratori autonomi dovrà essere limitato esclusivamente alle zone interessate alle attività oggetto del contratto;
- l'orario di lavoro dovrà di norma essere concordato con l'Amministrazione;
- l'obbligo di esporre il cartellino di riconoscimento di cui all'art. 18, comma 1 lettera u) del D.Lgs n. 81/2008;
- il divieto di accedere senza precisa autorizzazione a zone diverse da quelle interessate al servizio;
- l'obbligo di non trattenersi negli ambienti di lavoro al di fuori dell'orario stabilito;
- il divieto di introdurre sostanze infiammabili o comunque pericolose o nocive;
- il divieto di compiere, di propria iniziativa, manovre ed operazioni che non siano di propria competenza e che possono perciò compromettere anche la sicurezza di altre persone;
- il divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con materiali di qualsiasi natura.

Le misure tecnico-organizzative da adottare da parte dell'OEA, al fine di ridurre al minimo il rischio di interferenza, possono sostanziarsi nella formazione del personale sulle norme di comportamento

copia informatica per consultazione

da tenere nonché sui temi della sicurezza sul posto di lavoro attraverso corsi, seminari, riunioni, ecc..

COSTI DELLA SICUREZZA

Per quanto descritto nei precedenti paragrafi, la prevenzione e riduzione dei rischi d'interferenza, consiste solamente nell'informazione al personale del Concessionario, di conseguenza si ritiene che i costi della sicurezza ai fini dell'eliminazione dei rischi interferenziali sono stati stimati nella misura di **€ 0,010 per pasto.**

copia informatica per consultazione

CITTA' DI NOVATE MILANESE

Area Servizi Generali e alla Persona – Settore Istruzione e Sport
PEC comune.novatemilanese@legalmail.it
E-MAIL istruzione@comune.novate-milanese.mi.it

PROCEDURA APERTA IN AMBITO U.E. SVOLTA IN MODALITA' TELEMATICA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, DESTINATO ALLE UTENZE SCOLASTICHE E ALTRI UTENTI DEL COMUNE DI NOVATE MILANESE

periodo 01/01/2023-31/12/2027

All.8

DICHIARAZIONE SEGRETI TECNICI E COMMERCIALI

CIG 9349557A81

copia informatica per consultazione

Il/i sottoscritto/i

_____

Codice Fiscale _____

nato a _____ il _____

residente in _____ via _____

in qualità di _____

dell'Impresa _____

avente sede legale nel Comune di _____

via_____

Codice Fiscale n. _____

P.IVA _____

pec _____

_____

Codice Fiscale _____

nato a _____ il _____

residente in _____ via _____

in qualità di _____

dell'Impresa _____

avente sede legale nel Comune di _____

via_____

Codice Fiscale n. _____

P.IVA _____

pec _____

ai sensi del D.P.R. 445/2000,

DICHIARA/NO

☐ che la documentazione inserita nella "BUSTA TECNICA", non presenta parti contenenti segreti tecnici o commerciali tutelati ai sensi dell'art. 98 del D.Lgs. 30/2005

oppure

☐ che la documentazione inserita nella "BUSTA TECNICA", costituisce segreto tecnico o commerciale tutelato ai sensi dell'art. 98 del D.Lgs. 30/2005 nelle seguenti parti:

(identificare specificando puntualmente tramite l'indicazione numerica di capitoli, paragrafi, pagine, scheda tecnica, disegni etc....)

_____

_____

in quanto:

(indicare motivatamente le specifiche ragioni di tutela del segreto industriale o commerciale)

_____

_____

e a comprova di quanto sopra allega:

copia informatica per consultazione

(allegare eventuale documentazione a comprova della asserita segretezza tecnica/commerciale, con riferimento a brevetti, licenze, diritto di esclusiva.....)

_____

_____

Luogo, data _____

Il/i legale/i rappresentanti e/o i procuratori

Sottoscrivere con firma digitale

copia informatica per consultazione

ALLEGATO N. 9 ELENCO DEL PERSONALE IN CARICO AL GESTORE USCENTE

COMUNE di NOVATE M.				ORGANICO IN CARICO AL GESTORE				
	OPERATORE	LIVELLO	CONTRATTO	PT/FT	ORE/sett	ORE/giorno	contratto ccnl	sede
01/03/2020	AIUTO CUOCO	5^ LIV. OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME MISTO (PT con sospensione)	20	4	CCNL.TURISMO RISTORAZIONE COLLETTIVA	Novate
01/03/2020	AIUTO CUOCO	5^ LIV. OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME MISTO (PT con sospensione)	20	4	CCNL.TURISMO RISTORAZIONE COLLETTIVA	Novate
01/03/2020	AIUTO CUOCO	5^ LIV. OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME MISTO (PT con sospensione)	18	3,6	CCNL.TURISMO RISTORAZIONE COLLETTIVA	Novate
01/10/2021	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	6^ LIV. OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME MISTO (PT con sospensione)	10	2	CCNL.TURISMO RISTORAZIONE COLLETTIVA	Novate
01/03/2020	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	6^ LIV. OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME MISTO (PT con sospensione)	25	5	CCNL.TURISMO RISTORAZIONE COLLETTIVA	Novate
07/01/2021	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	6^ LIV. OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME MISTO (PT con sospensione)	10	2	CCNL.TURISMO RISTORAZIONE COLLETTIVA	Novate
07/01/2021	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	6^ LIV. OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME MISTO (PT con sospensione)	15	3	CCNL.TURISMO RISTORAZIONE COLLETTIVA	Novate
01/03/2020	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	6^S LIV. OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME MISTO (PT con sospensione)	15	3	CCNL.TURISMO RISTORAZIONE COLLETTIVA	Novate
07/01/2021	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	6^ LIV. OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME MISTO (PT con sospensione)	15	3	CCNL.TURISMO RISTORAZIONE COLLETTIVA	Novate
01/03/2020	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	6^S LIV. OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME MISTO (PT con sospensione)	18	3,6	CCNL.TURISMO RISTORAZIONE COLLETTIVA	Novate
01/03/2020	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	6^S LIV. OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME MISTO (PT con sospensione)	25	5	CCNL.TURISMO RISTORAZIONE COLLETTIVA	Novate
01/03/2020	AIUTO CUOCO	5^ LIV. OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME MISTO	25	5	CCNL.TURISMO RISTORAZIONE COLLETTIVA	Novate
07/01/2021	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	6^ LIV. OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME MISTO (PT con sospensione)	10	2	CCNL.TURISMO RISTORAZIONE COLLETTIVA	Novate
01/03/2020	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	6^S LIV. OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME MISTO	20	4	CCNL.TURISMO RISTORAZIONE COLLETTIVA	Novate
01/03/2020	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	6^ LIV. OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME MISTO (PT con sospensione)	20	4	CCNL.TURISMO RISTORAZIONE COLLETTIVA	Novate
07/01/2021	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	6^ LIV. OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME MISTO (PT con sospensione)	15	3	CCNL.TURISMO RISTORAZIONE COLLETTIVA	Novate
01/03/2020	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	6^S LIV. OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME MISTO (PT con sospensione)	20	4	CCNL.TURISMO RISTORAZIONE COLLETTIVA	Novate
01/03/2020	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	6^S LIV. OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME MISTO (PT con sospensione)	15	3	CCNL.TURISMO RISTORAZIONE COLLETTIVA	Novate
01/03/2020	AIUTO CUOCO	5^ LIV. OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME MISTO (PT con sospensione)	22	4,4	CCNL.TURISMO RISTORAZIONE COLLETTIVA	Novate
01/03/2020	AIUTO CUOCO	5^ LIV. OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME MISTO	20	4	CCNL.TURISMO RISTORAZIONE COLLETTIVA	Novate
01/03/2020	IMPIEGATO DI CONCETTO	3^ LIV. IMPIEG.	TEMPO INDETERMINATO	FT	40	8	CCNL.TURISMO RISTORAZIONE COLLETTIVA	Novate
01/03/2020	AIUTO CUOCO	5^ LIV. OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME MISTO (PT con sospensione)	25	5	CCNL.TURISMO RISTORAZIONE COLLETTIVA	Novate
01/03/2020	SECONDO CUOCO MENSA	5^ LIV. OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME MISTO	30	6	CCNL.TURISMO RISTORAZIONE COLLETTIVA	Novate
01/03/2020	CUOCO DI CUCINA NN ORG. PART.	4^ LIV. OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME MISTO	25	5	CCNL.TURISMO RISTORAZIONE COLLETTIVA	Novate
01/03/2020	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	6^ LIV. OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME MISTO	17,5	3,5	CCNL.TURISMO RISTORAZIONE COLLETTIVA	Novate

copia informatica per consultazione

CITTA' DI NOVATE MILANESE

Area Servizi Generali e alla Persona – Settore Istruzione e Sport
PEC comune.novatemilanese@legalmail.it
E-MAIL istruzione@comune.novate-milanese.mi.it

PROCEDURA APERTA IN AMBITO U.E. SVOLTA IN MODALITA' TELEMATICA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, DESTINATO ALLE UTENZE SCOLASTICHE E ALTRI UTENTI DEL COMUNE DI NOVATE MILANESE

periodo 01/01/2023-31/12/2027

All. 10

LISTINO PREZZI FIGURATIVI DEI PRODOTTI BIOLOGICI E DEI PRODOTTI CONVENZIONALI

CIG 9349557A81

copia informatica per consultazione

ALLEGATO 10	PREZZI FIGURATIVI PRODOTTI BIOLOGICI E PRODOTTI CONVENZIONALI

"Procedura aperta in ambito U.E. per l'affidamento del servizio di ristorazione, a ridotto impatto ambientale, destinato alle utenze scolastiche e altri utenti del Comune di NOVATE MILANESE

LISTINO PREZZI FIGURATIVI

TIPOLOGIA DERRATE	Unità di misura	Prezzi medi prodotti biologici in €.	Prezzi medi prodotti convenzionali in €.
ORTICOLI FRESCHI			
Aglio secco	kg	5,80	4,2
Basilico	kg	35,8	28,3
Bietola a costa	kg	1,20	0,85
Carote alla rinfusa	kg	2,00	0,78
Cavoli diverse varietà	kg	1,70	1,10
Cetrioli	kg	1,60	1,25
Cicoria catalogna	kg	1,55	1,05
Cipolle bianche/rosse/dorate	kg	1,72	0,85
Finocchi	kg	1,75	1,35
Indivia scarola	kg	2,00	1,60
Lattughe nelle diverse varietà	kg	2,05	1,30
Melanzane	kg	1,90	1,30
Patate pasta bianca/gialla	kg	1,40	0,70
Peperoni	kg	2,70	1,45
Pomodori nelle diverse varietà	kg	2,15	1,45
Porri	kg	2,00	1,35
Radicchio diverse varietà	kg	2,10	1,50
Sedano verde	kg	1,80	1,50
Zucchine	kg	1,90	1,40

copia informatica per consultazione

Zucca gialla nelle diverse varietà	k g	1,75	1,20

FRUTTA FRESCA			
Albicocche	kg	2,00	1,70
Arance nelle diverse varietà	kg	1,60	1,10
Ciliegie	kg	7,50	5,20
Clementine	kg	1,80	1,30
Banane	kg	2,10	1,35
Fragole	kg	5,80	3,80
Limoni	kg	1,60	1,25
Mandarini	kg	1,70	1,25
Mele nelle diverse varietà	kg	1,70	1,20
Pesche nelle diverse varietà	kg	2,40	1,75
Meloni retati e gialletti	kg	1,90	1,15
Pere nelle diverse varietà	kg	2,60	1,90
Kiwi	kg	2,40	1,45
Pompelmi	kg	1,70	1,15

copia informatica per consultazione

Susine nelle diverse varietà	kg	1,80	1,30
Uva da tavola	kg	2,40	1,75

ORTAGGI SURGELATI			
Carote disco o cubetti	kg	1,34	0,76
Fagiolini	kg	1,65	1,03
Minestrone 12 verdure	kg	1,62	1,13
Spinaci	kg	1,64	0,92
Patate cubetti	kg	1,44	1,03
Piselli fini	kg	1,85	1,15
Zucchine disco	kg	1,47	0,85
Biete erbette	kg	1,46	1,01
Broccoli	kg	1,98	1,12
Cavolfiore	kg	1,50	1,04

LEGUMI E CERALI			
Ceci	kg	2,28	1,44
Farro decorticato	kg	2,62	1,78
Lenticchie	kg	2,42	1,20
Fagioli secchi	kg	2,53	1,62
Piselli secchi spezzati	Kg	1,85	1,15
Orzo perlato	kg	1,48	0,86
Riso	kg	1,93	1,09

LATTICINI E DERIVATI			
Burro	kg	6,80	4,65
Crescenza e altri formaggi molli freschi (stracchino, robiola)	kg	8,09	4,45
Fontina	kg	11,45	6,95
Latte fresco	l	1,07	0,90
Latte intero UHT	l	0,88	0,60
Mozzarella bocc.	kg	8,20	4,82
Mozzarella filone	kg	7,8	3,62
Caciotta l.vacc.	kg	10,2	5,29
Parmigiano Reggiano1/8 24 mesi	kg	17,55	15,25
Grana Padano stagionatura – 12 mesi	kg	11,50	10,90
Grana padano porz. St 12 mesi	kg	16,30	13,30
Taleggio	kg	8,55	5,43
Gorgonzola	kg	8,72	5,94
Primo sale	kg	7,80	4,00
Montasio	kg	11,2	6,60
Ricotta vaccina	kg	3,98	2,45
Yogurt intero, alla frutta 125	pz	0,30	0,17

CARNI

copia informatica per consultazione

ROSSE/BIANCHE			
Scamone di vitellone	kg	13,82	8,58

copia informatica per consultazione

Reale/spalla vitellone	kg	10,60	5,17
Noce di vitellone	kg	11,90	5,75
Sottofesa di vitellone	kg	11,90	5,75
Reale/spalla vitello	K g	11,20	5,45
Sottofesa vitello	kg	13,90	7,72
Fesa di tacchino intera	kg	9,30	5,23
Sovracoscia di tacchino	kg	6,67	4,20
Lonza di suino	kg	9,20	5,23
Braciola di suino con osso	kg	6,50	4,53
Cosciotto suino	kg	10,33	5,253
Petto di pollo intero	kg	11,33	4,88
Cosce di pollo	kg	4,98	2,40
Fusi di pollo	kg	5,51	2,87
Sovracosce di pollo	kg	5,51	2,87

PESCE			
Merluzzo fil 30%	kg	//	4,00
Merluzzo trance	kg	//	4,00
Nasello fil 30%	kg	//	3,5
Platessa fil 15%	kg	//	4,70
Trota fil 5%	kg	13,3	7,40
Persico fil 5%	kg		5,80

SALUMI			
Prosciutto cotto	kg	10,60	6,90
Prosciutto crudo s.o	kg	21,1	11,61
Salame milano	kg	11,30	6,50
Mortadella	kg	8,20	4,92
Coppa	kg	17,20	9,54
Pancetta arr.	kg	11,50	6,50
Bresaola	kg	41,2	27,00
Speck	kg	17,2	8,64

UOVA E DERIVATI			
Uova cat.A	pz	0,22	0,16
Misto uovo pastorizzato	kg	3,32	2,21

PASTA			
Pasta di grano duro	kg	1,21	0,84
Pasta semola integrale	kg	1,28	0,86
Pastina per brodo	kg	1,21	1,84
Pasta all'uovo secca	kg	2,75	2,10
Gnocchi di patate	kg	2,20	1,15
Pasta fresca per lasagne	kg	4,00	1,90
Pasta per pizza	kg	1,50	1,26
Cappelletti ATP	kg	8,20	6,05
Tortelloni di ricotta	kg	8,50	6,17
Pasta sfoglia surgelata	kg	3,05	1,99
Riso parboiled	kg	1,42	1,13

copia informatica per consultazione

PRODOTTI DA FORNO			
Frollini biscotti	kg	2,99	1,93
Fette biscottate	kg	4,86	3,35
Gallette di riso	kg	9.58	6,25
grissini	kg	3,2	2,05
Crostini	kg	4,00	2,22
bicrackers	kg	3,25	2,08
Torta di carote, mele, yogurt, ricotta. margherita	kg	7,65	4,20
Crostatine marmellata	kg	7,65	4,20

PANE/FARINE			
Pane comune	kg	2,10	1,65
Pangrattato	kg	3,06	2,36
Farina bianca “0”	kg	1,03	0,78
Farina polenta	kg	1,34	0,99

CONSERVE, CONFETTURE, SUCCHI DI FRUTTA, MIELE, BEVANDE			
Pomodori pelati	Kg	0,81	0,60
Passata di pomodoro	kg	0,84	0,72
Composta di frutta	kg	7,04	4,57
Marmellata di agrumi	kg	6,21	4,54
Miele	kg	7,40	4,31
Latte di riso, avena, soia	l	1,50	1,00
Zucchero canna integrale	kg	1,90	1,40
Confettura extra frutta	kg	13,52	5,40
Succo pera, pesca..	l	1,91	0,73
Omogeneizzata frutta	kg	6,58	4,43
Omogeneizzati tacch. pollo	kg	13,90	7,3

CONDIMENTI			
Olio extra vergine di oliva	l	5,46	4,13
Olio semi di girasole	l	2,83	1,44
Aceto di vino	l	1,87	1,31
Aceto di mele	l	2,00	1,47
Pesto alla genovese	kg	14,00	8,43
Estratto per brodo	kg	20,24	3,52

DESSERT			
Dessert budino	kg	4,70	3,15
Barrette cioccolato fondente	kg	13,79	8,59

copia informatica per consultazione

CITTA' DI NOVATE MILANESE

Area Servizi Generali e alla Persona – Settore Istruzione e Sport
PEC comune.novatemilanese@legalmail.it
E-MAIL istruzione@comune.novate-milanese.mi.it

PROCEDURA APERTA IN AMBITO U.E. SVOLTA IN MODALITA' TELEMATICA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, DESTINATO ALLE UTENZE SCOLASTICHE E ALTRI UTENTI DEL COMUNE DI NOVATE MILANESE

periodo 01/01/2023-31/12/2027

Allegato 11 :

DETTAGLIO OFFERTA ECONOMICA

CIG 9349557A81

copia informatica per consultazione

Il/la sottoscritto/a _____

nato/a il _____ a _____ - residente a _____

indirizzo _____ civico ____ CAP _____

in qualità di _____

dell'Operatore Economico _____

con domicilio fiscale in _____

indirizzo _____ civico ____ CAP _____

P. IVA _____ C.F. _____

E

(nel caso di concorrenti plurisoggettivi)

Il/la sottoscritto/a _____

nato/a il _____ a _____ - residente a _____

indirizzo _____ civico ____ CAP _____

in qualità di _____

dell'Operatore Economico _____

con domicilio fiscale in _____

indirizzo _____ civico ____ CAP _____

P. IVA _____ C.F. _____

E

Il/la sottoscritto/a _____

nato/a il _____ a _____ - residente a _____

indirizzo _____ civico ____ CAP _____

in qualità di _____

dell'Operatore Economico _____

con domicilio fiscale in _____

indirizzo _____ civico ____ CAP _____

P. IVA _____ C.F. _____

Consapevole/i della decadenza dai benefici e delle sanzioni penali previste per il caso di dichiarazione mendace o contenente dati non più rispondenti a verità, così come stabilito dagli articoli 75 e 76 del DPR 445/2000

copia informatica per consultazione

D I C H I A R A

Di offrire per l'esecuzione del suddetto servizio il seguente prezzo complessivo pari a**:**

PREZZO COMPLESSIVO -OFFERTO *(in cifre**)***	_____ euro
PREZZO COMPLESSIVO OFFERTO - *(in lettere)*	_____ ____ euro

Inoltre

a) che i costi della manodopera complessivi, ai sensi dell'art. 95 comma 10 del D.Lgs 50/2016, sono pari ad €_____ *(in cifre e in lettere)*

b) che gli oneri per la sicurezza interni aziendali, come previsto dalla lege 81/2008 ammontano a €. _____ *(in cifre e in lettere)*

c) che i singoli prezzi unitari offerti e le relative voci di costo che li compongono sono i seguenti**:**

A.1 – Il prezzo unitario di un pasto destinato agli utenti degli asili nido è pari a €. _____,__ oltre IVA. Tale prezzo è così composto:	
a. Costo delle derrate alimentari	€ _____
b. Costo personale di impiegato nel servizio	€ _____
c. Costo per adempimenti Legge n.81/2008 e adempimenti sicurezza alimentare (Reg. CEE n. 852/04 e Reg CEE n.178/02)	€ _____
d. Costi oneri sicurezza (DUVRI)	€ 0,010
e. Costo del materiale per le pulizie	€ _____
f. Costo dei materiali di consumo	€ _____
g. Costo manutenzione locali, impianti e attrezzature	
h. Ammortamento costi per fornitura attrezzature prescrittive	
i. Costo per le soluzioni migliorative alle derrate alimentari proposte	€ _____
j. Costo per "Altre soluzioni migliorative"	€ _____
k. Costo produzione di un pasto (**somma da let.a) a let.j**)	€ _____
l. Spese generali	€ _____
m. Utile d'impresa	€ _____
PREZZO DI UN PASTO (dato dalla **somma lett.k+l+m**)	€ _____ IVA al __% esclusa
Il prezzo complessivo offerto **(n. 87.500 pasti comprese diete x prezzo offerto)** è pari a _____ euro IVA esclusa	

copia informatica per consultazione

A.2 – Il prezzo unitario di un pasto destinato agli utenti della refezione scolastica (infanzia, primaria, secondaria 1° grado, Centri ricreativi diurni e dei dipendenti comunali) è pari a €. _____,__ oltre IVA. Tale prezzo è così composto	
- Costo delle derrate alimentari	€ _____
- Costo personale impiegato nel servizio	€ _____
- Costo per adempimenti Legge n.81/2008 e adempimenti sicurezza alimentare (Reg. CEE n. 852/04 e Reg CEE n.178/02)	€ _____
- Costi oneri sicurezza (DUVRI)	€ 0,010
- Costo utenze presso il centro cottura del concessionario	
- Costo del materiale per le pulizie	€ _____
- Costo dei materiali di consumo	€ _____
- Costo manutenzione locali, impianti e attrezzature	
- Ammortamento costi per fornitura attrezzature prescrittive	€ _____
- ammortamento automezzi trasporto pasti e costi gestione	€ _____
- Costo per le soluzioni migliorative alle derrate alimentari proposte	€ _____
- Costo per "Altre soluzioni migliorative"	€ _____
- Costo produzione di un pasto (**somma da let.a) a let.l**)	€ _____
- Spese generali	€ _____
- Utile d'impresa	€ _____
PREZZO DI UN PASTO (dato dalla **somma let.m+n+o**)	€ _____ IVA al __% esclusa
Il prezzo complessivo offerto (n. 1.087.790 pasti comprese diete x prezzo offerto) è pari a €. _____,__ oltre IVA. Tale prezzo è così composto:	

A.3 – Il prezzo unitario di un pasto destinato agli anziani e agli indigenti con servizio a domicilio a €. _____,__ oltre IVA. . Tale prezzo è così composto:	
- Costo delle derrate alimentari	€ _____
- Costo personale impiegato nel servizio	€ _____
- Costo per adempimenti Legge n.81/2008 e adempimenti sicurezza alimentare (Reg. CEE n. 852/04 e Reg CEE n.178/02)	€ _____
- Costi oneri sicurezza (DUVRI)	€ 0,010
- Costo utenze presso il centro cottura del concessionario	€ _____
- Costo del materiale per le pulizie	€ _____
- Costo dei materiali di consumo	€ _____
- Costo manutenzione locali, impianti e attrezzature	

copia informatica per consultazione

- Ammortamento costi per fornitura attrezzature	€ _____
- ammortamento automezzi trasporto pasti e costi gestione	€ _____
- Costo per le soluzioni migliorative alle derrate alimentari proposte	€ _____
- Costo per "Altre soluzioni migliorative"	€ _____
- Costo produzione di un pasto (**somma da let.a) a let.l**)	€ _____
- Spese generali	€ _____
- Utile d'impresa	€ _____
PREZZO DI UN PASTO (dato dalla **somma let.m+n+o**)	€ _____ IVA al __% esclusa
Il prezzo complessivo offerto **(n. 95.000 pasti comprese diete x prezzo offerto)** è pari a _____ euro	

DICHIARA INOLTRE

a) Che i costi preventivati per la fornitura delle diverse tipologie di derrate offerte come - Soluzioni migliorative alle derrate alimentari - ammontano a €. _____,__.

Per ciascun prodotto, di seguito si riporta il valore economico unitario e complessivo nelle rispettive quantità riportate nell'offerta tecnica.

Per ciascun prodotto indicato nell'offerta tecnica, viene indicato il maggiore valore economico della miglioria offerta al netto delle quantità prescrittive ovvero il valore del prodotto offerto detratto il valore della derrata sostituita.

Tipologia prodotto: …… (indicare la tipologia. Es: locale/ biologico ecc.)				
Prodotto offerto	U.M.	Quantità complessiva nell'intera durata contrattuale	Maggior valore unitario (kg – litri – numero)	Maggior valore per quantità complessiva offerta
(es. pane)	Kg	……	€. ……	€. ……

b) Che i costi preventivati per l'attuazione delle "Altre soluzioni migliorative" ammontano €. _____,__. *(in cifre e in lettere):*

(***compilare seguendo l'ordine con cui le "Altre soluzioni migliorative" sono state indicate nella Relazione tecnica)***

copia informatica per consultazione

Soluzione migliorativa offerta	Costo unitario IVA esclusa	Costo complessivo IVA esclusa

c) Che l'offerta tiene conto di tutte le prestazioni richieste dal capitolato;

d) Che i prezzi del pasto indicati, risultanti dall'applicazione del ribasso offerto, sono remunerativi, onnicomprensivi di quanto serve per il regolare svolgimento delle attività e consentono di assicurare ai lavoratori impiegati, nonché ai soci (se cooperativa), il trattamento economico e contributivo minimo previsto dal contratto collettivo nazionale per ciascuna attività prevista dal capitolato;

e) Che l'offerta ha una validità di giorni 180 (centottanta) dalla data stabilita quale termine per la presentazione delle offerte e ha valore di proposta contrattuale ai sensi dell'art. 1329 del Codice civile;

f) Che la scrivente Impresa non ha nulla da pretendere dalla Stazione appaltante, a qualsiasi titolo, in ragione della formulazione della presente offerta;

g) Che tutti i movimenti finanziari relativi al presente affidamento saranno registrati sul conto corrente bancario o postale dedicato, anche non in via esclusiva alla commessa pubblica di cui in premessa, i cui estremi identificativi saranno comunicati in caso di aggiudicazione, unitamente alle generalità e al codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso;

h) Che i relativi pagamenti saranno effettuati esclusivamente a mezzo bonifico bancario o postale, ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.

Luogo, data _____

i legali rappresentanti e/o i procuratori

AVVERTENZE:
Il "Dettaglio offerta economica" dovrà essere sottoscritto digitalmente dal legale rappresentante del concorrente o da un procuratore.
Nel caso di raggruppamento di imprese, consorzi ordinario, GEIE, non ancora costituiti, il modello deve essere sottoscritto digitalmente da tutti i soggetti che compongono il raggruppamento o consorzio. Per le aggregazioni di imprese si richiamano le disposizioni riportate nel disciplinare di gara.

copia informatica per consultazione

CITTA' DI NOVATE MILANESE

Area Servizi Generali e alla Persona – Settore Istruzione e Sport
PEC comune.novatemilanese@legalmail.it
E-MAIL istruzione@comune.novate-milanese.mi.it

PROCEDURA APERTA IN AMBITO U.E. SVOLTA IN MODALITA' TELEMATICA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, DESTINATO ALLE UTENZE SCOLASTICHE E ALTRI UTENTI DEL COMUNE DI NOVATE MILANESE

periodo 01/01/2023-31/12/2027

All.12

PIANO ECONOMICO FINANZIARIO E MATRICE DEI RISCHI

CIG 9349557A81

copia informatica per consultazione

1. Premessa

Il Comune di NOVATE MILANESE intende indire una procedura di gara per l'affidamento in concessione del servizio di ristorazione, a ridotto impatto ambientale, destinato alle utenze scolastiche e altri utenti per il periodo 01-09-2022/31-08-2027.

Il presente documento, ai sensi dell'art. 165 del d.lgs. 50/2016 e s.m.i., è redatto al fine di agevolare la partecipazione degli operatori economici, con l'intenzione di fornire ai concorrenti le informazioni utili per la predisposizione delle relative offerte, e ha quindi lo scopo di illustrare la fattibilità economico-finanziaria e gestionale di massima dell'iniziativa.

Il presente PEF, da considerarsi come ipotesi di massima ed allegato al disciplinare, è finalizzato ad individuare la dinamica finanziaria generata dalla realizzazione e gestione dell'attività di ristorazione, tramite la predisposizione di un modello in grado di quantificare i costi di gestione al fine di individuare l'equilibrio economico e finanziario complessivo dell'iniziativa.

Sono posti a carico del concessionario tutti i costi legati alla gestione dell'attività come ad esempio a titolo esemplificativo: i costi del personale, delle derrate alimentari, dei materiali di consumo, delle utenze, le imposte dovute in funzione dell'attività o della natura giuridica del concessionario.

E' rimessa al Concessionario la facoltà di reperire la liquidità necessaria alla realizzazione del servizio attraverso ogni forma di finanziamento consentita dalla legge.

Il valore economico della concessione è stato stimato in base al numero di pasti erogati per i servizi di ristorazione nell'anno 2019 in quanto a partire dall'anno 2020, causa situazione emergenziale da epidemia da Covid 19, vi è stato un calo dei pasti erogati dovuta alla chiusura delle scuole e degli altri servizi in alcuni periodi dell'anno (es. marzo/giugno 2020 , marzo 2021)

I dati acquisiti sono stati opportunamente incrementati secondo gli aumenti Istat ed in base ad altri elementi economici ritenuti congrui. Nella stima complessiva della concessione si è tenuto altresì conto dell'opzione di proroga tecnica pari a sei mesi. In base ai dati suddetti il valore economico complessivo della concessione per tutto il periodo contrattuale di 5 anni per un complessivo di 60 mesi, è stato stimato in €. 6.485.733,00, mentre la proroga tecnica di sei mesi è calcolata in € 648.573,00 per un totale complessivo pari ad € 7.134.306,00.

L'importo si intende al netto di IVA e/o di altre imposte e contributi di legge, e comprensivo degli oneri per la sicurezza dovuti a rischio da interferenze.

2. Caratteristiche ed oggetto della concessione

La Concessione ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione, destinato alle tipologie di utenti più avanti indicate, da erogare presso i locali concessi dalla Stazione appaltante al concessionario o direttamente a domicilio ove indicato

copia informatica per consultazione

3. Il contesto socio-economico

Il servizio sarà effettuato a favore degli alunni frequentanti le scuole del Comune di NOVATE MILANESE, degli utenti dell'asilo nido, degli utenti del Centro Ricreativo Diurno, degli utenti anziani/indigenti con servizi a domicilio e del personale dipendente dell'Ente.

Per ogni utile riferimento, si fa presente che i dati relativi al numero di pasti erogati alle diverse tipologie di utenti sono puntualmente riportati nel Capitolato speciale d'oneri.

4. Piano economico-finanziario di massima

Di seguito è rappresentato il conto economico previsionale dell'iniziativa con esclusione delle opzioni della proroga tecnica e dell'affidamento di servizi analoghi.

I valori riportati si intendono al netto di IVA e di altre imposte o contributi di legge.

CONTO ECONOMICO NEL PERIODO CONTRATTUALE	euro
A – Valore della produzione Fatturato stimato (ricavi delle vendite e delle prestazioni nel periodo contrattuale, con esclusione della proroga tecnica di sei mesi	**6.485.733**
Acquisti materie prime	1.970.435
Acquisti di servizi per adempimenti igienico sanitari cogenti e adempimenti d.l. 81/08	19.054
Acquisti di materiali di pulizia e di consumo	150.685
Spese per utenze energetiche presso il Centro Cottura del concessionario	390.321
Costi (comprensivi di interessi) per le attrezzature a accessori prescrittivi	91.110
Costi per manutenzioni ordinarie	38.109
Costo della manodopera *	3.260.545
Oneri diversi di gestione	376.558
B – Costi della produzione	**6.296.817**
Risultato operativo nel periodo contrattuale (A-B)	188.916
Risultato di esercizio (A-B)	**188.916**

*Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del Codice l'importo posto a base di gara comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato, valutandoli in base alle prestazioni e alle caratteristiche del servizio richiesto , sulla base del CCNL di riferimento (Settore Turismo Comparto Pubblici Esercizi "Ristorazione Collettiva "al livello e monte ore complessivo , valorizzato applicando le tariffe orarie previste dal DD-n-44-del-27/06/2019 "Determinazione del costo orario del lavoro

copia informatica per consultazione

per il personale dipendente da aziende del settore turismo – Comparto ristorazione collettiva" per la Provincia di MILANO)

I valori sopra riportati sono da ritenersi puramente indicativi e presuntivi e non costituiscono alcuno impegno per il Comune di NOVATE MILANESE

5. Matrice dei rischi

Si riporta di seguito una analisi in forma matriciale dei rischi connessi alla gestione del servizio, specificando che sono presi in considerazione i rischi ordinari dell'attività e del settore di riferimento, rimanendo esclusi dall'analisi gli eventi straordinari, e quindi per definizione imprevedibili, aventi impatto non specifico sulla concessione in argomento, quali il rischio di eventi sismici, uragani, catastrofi naturali, eventi nucleari, epidemie, rivoluzioni e guerra.

TIPO DI RISCHIO	**DESCRIZIONE**	**PROBABILITA' DEL VERIFICARSI DEL RISCHIO**	**MAGGIORI COSTI E/O RITARDI ASSOCIATI AL VERIFICARSI DEL RISCHIO**	**STRUMENTI PER LA MITIGAZIONE DEL RISCHIO**	**RISCHIO A CARICO DEL CONCEDENTE (Si/ No)**	**RISCHIO A CARICO DEL CONCESSIONARIO (Si/ No)**
Rischio di necessità di manutenzione straordinaria	rischio di incorretta stima prospettica dei costi di manutenzione	Bassa	Aumento dei costi	Manutenzioni programmate, flessibilità organizzativa	NO	SI
Rischio di variazione delle condizioni del servizio (temporanea sospensione per esigenze del concedente,	rischio connesso alla possibilità del verificarsi di eventi con riflessi sull'attività del concessionario quali, a titolo meramente esemplificativo:	Bassa	Diminuzione di ricavi; aumento di costi	flessibilità organizzativa	NO	SI

copia informatica per consultazione

per guasti e malfunzionamenti)	esecuzione di lavori e di attività manutentive negli spazi in cui viene erogato il servizio; interruzioni di forniture elettriche e/o idriche; rischio di guasti o malfunzionamenti eventualmente anche derivanti da scasso o vandalismo.					
Rischio di aumento del costo dei fattori produttivi	Rischio connesso all'incremento sul mercato dei costi per l'approvvigionamento delle materie prime e/o del personale	Non valutabile	Aumento dei costi	flessibilità organizzativa	NO	SI
Rischio di inadempimenti contrattuali di fornitori e/o subappaltatori	Rischio connesso a inadempimenti contrattuali da parte di fornitori e/o subappaltatori che possono incidere sulla	Non valutabile	Aumento dei costi	Risoluzione del contratto con fornitori e/o subappaltatori	NO	SI

copia informatica per consultazione

	qualità o quantità del servizio erogato					
ALTRI RISCHI - Rischi generali della Concessione						
Rischio operativo	Rischio connesso alla gestione dei servizi sul lato della domanda, dell'offerta o di entrambi (art.3 co.1 lett.zz D.lgs.50/2016)	Non valutabile	Mancato recupero degli investimenti effettuati e/o dei costi sostenuti per la gestione dei servizi oggetto di concessione	Flessibilità organizzativa, iniziative di marketing	NO	SI
Rischio amministrativo	Rischio connesso al diniego nel rilascio di autorizzazioni o di qualsiasi altro atto di assenso richiesto dalla normativa vigente per o svolgimento dei servizi oggetto di concessione	bassa	Diminuzione dei ricavi	Flessibilità organizzativa	NO	SI
Rischio normativo, politico, regolamentare	Rischio che modifiche normativo-politiche regolamentari (anche di natura fiscale)	Bassa	Aumento dei costi	Flessibilità organizzativa	NO	SI

copia informatica per consultazione

	comportino maggiori costi per l'erogazione del servizio					
Rischio finanziario	Rischio di mancato reperimento delle risorse di finanziamento a copertura dei costi o di aumento dei tassi d'interesse	Non valutabile	Aumento dei costi	Flessibilità organizzativa	NO	SI

copia informatica per consultazione

Allegato 13

PATTO DI INTEGRITÀ

tra il COMUNE DI NOVATE MILANESE ed i PARTECIPANTI alla procedura di gara ad oggetto:

"PROCEDURA APERTA IN AMBITO U.E. SVOLTA IN MODALITA' TELEMATICA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, DESTINATO ALLE UTENZE SCOLASTICHE E ALTRI UTENTI DEL COMUNE DI NOVATE MILANESE periodo 01/01/2023-31/12/2027 - CIG: 9349557A81"

Questo documento, già sottoscritto dal Sindaco di Novate Milanese ed approvato dalla Giunta Comunale con propria deliberazione n. 33 in data 17 febbraio 2015, deve essere obbligatoriamente sottoscritto e presentato insieme all'offerta, da ciascun partecipante alla gara in oggetto.

La mancata consegna del presente documento, debitamente sottoscritto dal titolare/ rappresentante legale o persona munita di idonei poteri di rappresentanza della Ditta concorrente **comporterà l'esclusione dalla gara** ai sensi dell'art. 1 comma 17 della Legge n. 190/2012 (c.d. Anticorruzione).

Questo documento costituirà pertanto parte integrante della gara in oggetto e del contratto che verrà stipulato con l'aggiudicatario.

Il presente patto di integrità stabilisce la reciproca, formale obbligazione del Comune di Novate Milanese e dei partecipanti alla gara in oggetto di conformare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza, al fine di contrastare e far emergere qualsiasi ipotesi di atti o attività poste in essere nell'ambito del procedimento volte a concretizzare fatti corruttivi o a turbare o illegittimamente influenzare la regolare assegnazione del contratto o la sua corretta esecuzione.

Il personale, i collaboratori e gli eventuali consulenti del Comune di Novate Milanese impiegati ad ogni livello nell'espletamento di questa procedura di gara e nel controllo dell'esecuzione del relativo contratto, sono consapevoli del presente "Patto di Integrità", di cui condividono pienamente lo spirito ed il contenuto, nonché delle sanzioni previste a loro carico in caso di mancato rispetto del Patto medesimo.

Il Comune di Novate Milanese si impegna a rendere pubblici i dati più rilevanti riguardanti la presente gara, l'elenco dei concorrenti ed i relativi prezzi quotati, nonché l'elenco delle offerte respinte.

Il sottoscritto concorrente si impegna:
- ad informare puntualmente tutto il personale di cui si avvale dei contenuti e degli obblighi inclusi nel presente Patto di integrità;
- a segnalare al Comune di Novate Milanese qualsiasi tentativo di turbativa, irregolarità o distorsione nelle fasi di svolgimento della gara e/o durante l'esecuzione del contratto, da parte di ogni interessato, addetto o di chiunque possa o tenti di influenzare le decisioni relative alla gara in oggetto ed all'esecuzione del relativo contratto[1];
- a rendere noti, su richiesta del Comune di Novate Milanese, tutti i pagamenti eseguiti e riguardanti il contratto eventualmente assegnatole a seguito della gara in oggetto, inclusi quelli eseguiti a favore di intermediari e consulenti. La remunerazione di questi ultimi non deve superare

[1] Le segnalazioni possono essere inviate all'indirizzo di posta elettronica certifica - PEC istituzionale, oppure direttamente al Responsabile della prevenzione della corruzione

copia informatica per consultazione

il "congruo ammontare dovuto per servizi legittimi".

Il sottoscritto concorrente dichiara che non si trova in situazioni di controllo o di collegamento (formale e/o sostanziale) con altri concorrenti e che non si è accordato e non si accorderà con altri partecipanti alla gara.

Il sottoscritto concorrente si impegna a rispettare gli specifici obblighi etico/sociali in materia di salvaguardia dei lavoratori, in particolare per quanto attiene:
- l'applicazione di tutte le misure volte a garantire ai lavoratori il rispetto dei loro diritti fondamentali;
- i principi di parità di trattamento e non discriminazione;
- la tutela del lavoro minorile;
ed accetta espressamente sin d'ora i controlli che il Comune si riserva di eseguire o far eseguire presso le unità produttive e le sedi operative dell'aggiudicatario della gara, al fine di verificare l'assolvimento dei predetti obblighi.

Il sottoscritto concorrente è a conoscenza ed accetta che nel caso di mancato rispetto degli impegni anticorruzione assunti con il presente Patto di integrità, comunque accertato dall'Amministrazione Comunale, potranno essere applicate le seguenti sanzioni:
- risoluzione del contratto;
- escussione del deposito cauzionale provvisorio;
- escussione del deposito cauzionale definitivo;
- addebito di una somma pari all'8% del valore del contratto, titolo di responsabilità per danno arrecato al Comune di Novate Milanese, impregiudicata la prova dell'esistenza di un danno maggiore;
- addebito di una somma pari all'1% del valore del contratto per ogni partecipante alla gara, a titolo di responsabilità per danno arrecato agli altri concorrenti, sempre impregiudicata l'esistenza della predetta prova di maggior danno;
- esclusione del concorrente dalle gare indette dal Comune di Novate Milanese per un periodo fino a 5 anni.

Il presente Patto di Integrità, ivi compresa l'applicabilità delle sanzioni previste, resta vigente e vincolante sino alla completa esecuzione del contratto stipulato a seguito di aggiudicazione della gara in oggetto e si estende al periodo di garanzia di quanto fornito.

Ogni controversia relativa all'interpretazione ed esecuzione del presente Patto di Integrità fra Comune di Novate Milanese ed i concorrenti e tra gli stessi concorrenti sarà risolta dall'Autorità Giudiziaria competente (Foro di Milano).

Responsabile del procedimento è la dr.a Monica Dal Pozzo.

firmato Il Sindaco – Daniela Maldini

firmato Il Responsabile del Procedimento – Monica Dal Pozzo

Il Rappresentante Legale del concorrente

(sottoscrizione digitale)

copia informatica per consultazione

Rep. REPUBBLICA ITALIANA COMUNE di NOVATE MILANESE C.F.: - P.IVA:

02032910156

OGGETTO: AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE, A RIDOTTO IMPATTO AMBIEN-

TALE, DESTINATO ALLE UTENZE SCOLASTICHE E ALTRI UTENTI DEL COMUNE DI NOVATE

MILANESE IMPORTO CONTRATTUALE: €

AGGIUDICATARIO:……. SEDE:Via Vittorio Veneto 18 C. F. P. IVA02032910156

CIG ……..

L'anno duemila ventidue, addì del mese di , alle ore , nel Palazzo Comunale del Comune di Novate Milanese via Vittorio Veneto,18, avanti a me, dott. , Segretario Generale del Comune di Novate Milanese, Ufficiale Rogante ai sensi dell'art. 97, comma 4, lett. c) del D. Lgs 18/8/2000, n. 267, sono personalmente comparsi

i signori: 1. , nato/a a il , la quale interviene al presente atto ai sensi dell'art. 107, comma 2, lettera c) del D. Lgs. 18/08/2000, n. 267, non in proprio, ma in nome, per conto e nell'interesse della stazione appaltante, in qualità di responsabile del settore " Comune di Novate M. P.Iva 02032910156, autorizzata con decreto sindacale e munita di firma digitale a lei intestata ed in corso di validità

2. , nato a il , residente , in via c.f. , il quale interviene in questo atto in qualità di legale rappresentante di con sede legale in , via , - c.f. e P. IVA , di seguito denominata anche concessionario.

Detti comparenti, della cui identità personale io, Segretario Generale, sono personalmente certo, per conoscenza diretta e personale del dott. e

copia informatica per consultazione

previa identificazione del sig. di carta d'identità n. , rilasciata dal Comune di in data , in corso di validità (scadenza), mi chiedono di ricevere e rogare il presente atto, al quale premettono che:

- con deliberazione di Giunta Comunale n. esecutiva, sono state approvate le linee di indirizzo necessarie preliminarmente all'indizione di apposita procedura di gara per l'affidamento in oggetto. con determinazione a contrarre n. esecutiva, del Settore, è stata indetta apposita gara per affidamento del servizio di ristorazione, a ridotto impatto ambientale, destinato alle utenze scolastiche e altri utenti del Comune di NOVATE , mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. 18/04/2016, n. 50 e ss.mm.ii., con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 del medesimo decreto legislativo, oltre IVA di legge; - con la medesima determinazione a contrarre n. - è stato altresì approvato il capitolato speciale di appalto, nonché il bando/disciplinare di gara e relativa modulistica e allegati; - la procedura di scelta del contraente è stata condotta utilizzando il sistema di intermediazione telematica di Regione Lombardia denominata Sintel - ARIA S.p.A., ai sensi della L. R. 28/12/2007, n. 33 e ss.mm.ii,

che ha assegnato alla gara il codice identifica

ss.mm.ii,

che ha assegnato alla gara il codice identificativo ; -

la gara è stata esperita in sedute pubbliche - con la citata determinazione n. ,

il servizio è stato definitivamente affidato a -

copia informatica per consultazione

sono state effettuate, tramite PassOE, le verifiche circa l'effettivo possesso dei requisiti morali e l'insussistenza di cause ostative, ai sensi dell'art. 80 del D. Lgs. 18/04/2016, n. 50 e ss.mm.ii, ai fini dell'efficacia dell'aggiudicazione e conseguente stipulazione del presente contratto, che hanno attestato la regolarità dell'Novate M. settore economico aggiudicatario, come risulta dalla documentazione depositata presso l'ufficio Appalti e Contratti del Comune; - ai sensi degli artt. 84 e 91 del D. Lgs. 6/9/2011, n. 159, dato il valore contrattuale indicato, superiore ad € , è stata richiesta la prescritta "in-formazione antimafia", alla BDNA (Banca Dati Nazionale Antimafia) tramite la Prefettura di Milano, ove ha sede legale la società concessionaria

-DURC :la certificazione risulta regolare e incorso di validità -

è stato rispettato il periodo di stand still di trentacinque giorni previsto dall'art. 32, comma 9 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.;

- sono stati riscossi i diritti di segreteria nell'importo dovuto, così come tutte le spese contrattuali ed effetti fiscali a carico della controparte stipulante -

in data il Responsabile del settore ha consegnato il servizio, come da verbale di consegna sottoscritto dalle parti, prot. n. di pari data;

- è intenzione delle parti, in attuazione degli atti di affidamento, far ciò risultare da apposito atto formale in forma pubblica - amministrativa.

Tutto ciò premesso, si conviene e si stipula quanto segue:

1. Valore delle premesse Sono approvate, riconosciute e confermate le premesse narrative, nonché tutti gli atti ivi richiamati, da considerarsi come

copia informatica per consultazione

parte integrante e sostanziale del presente contratto, anche se non materialmente allegati, i quali sono conservati agli atti della Stazione Appaltante e di cui le parti dichiarano di avere piena cognizione e di non aver nulla a che eccepire in ordine al loro contenuto, con espressa e concorde rinuncia a qualsiasi azione ad essi relativa.

Costituisce parte integrante e sostanziale del presente contratto il Capitolato speciale d'appalto, digitalmente controfirmato mediante apposizione di unica firma digitale sul presente contratto, dai comparenti e da me, Segretario Generale.

2. Accettazione contratto La Stazione Appaltante, così come sopra rappresentata, conferisce al Concessionario sopra generalizzato, che, così come costituito, espressamente accetta l'appalto in oggetto, nei modi e nei termini tutti di cui alla determinazione a contrarre n. del , agli atti di gara (CIG n.), alla determinazione di aggiudicazione n. del ed all'offerta presentata in sede di gara.

3. Valore contrattuale Ai soli fini contrattuali il valore dell'appalto oggetto del presente atto viene quantificato in € , ai sensi dell'art. del capitolato speciale d'appalto.

4. Cauzione definitiva La controparte, così come sopra costituita, garantisce la Stazione Appaltante avendo prestato apposita cauzione definitiva, che tiene indenne il Committente da tutti i rischi di esecuzione dei servizi scaturenti dal contratto, nessuno eccettuato, con polizza n. , ai sensi dell'art. 103 del D. Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. Il Concessionario si dichiara edotto degli obblighi previsti dal capitolato speciale di appalto in merito

copia informatica per consultazione

alle ulteriori garanzie da presentare al RUP, meglio indicate nel CSA, al quale si rimanda.

5. Oneri ed obblighi a carico del concessionario previsti dall'art. del CSA , confermando di essere altresì a conoscenza di tutti gli obblighi imposti a suo carico dalla vigente normativa nazionale e regionale in materia di appalti e in particolare dal D. Lgs. 18/04/2016, n. 50 e ss.mm.ii.

Il concessionario dichiara, inoltre, di accettare le condizioni con- tenute nel presente contratto e di disporre dei mezzi tecnici e finanziari necessari per assolvere agli impegni che ne derivano. Le parti dichiarano che non sussistono situazioni di incompatibilità e/o conflitto di interessi, come prescritto dalla legge del 6/11/2012, n. 190.

Il Concessionario conferma di essere pienamente e perfettamente edottodi tutte le condizioni tecniche ed economiche necessarie per la appal-to, con particolare riferimento al D. Lgs. 81/2008, con l'avvertenza chedeve, pertanto, intendersi compreso nell'appalto anche quanto non espressamente indicato nel capitolato speciale d'appalto e nell'offerta economica presentata, depositata agli atti del Comune di Novate M., che sia comunque necessario per la sua realizzazione completa e puntuale.

Per questo appalto è stato predisposto il DUVRI, il documento unico valutazione rischi di interferenza, ai sensi di quanto disposto dal D.Lgs. 81/2008.

6. Disposizioni inerenti ai dipendenti Nell'esecuzione del contratto, il Concessionario si obbliga a rispettare tutte le norme contenute nel con-

copia informatica per consultazione

tratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo in cui si svolge l'appalto.

Il Concessionario si obbliga, altresì, ad applicare il contratto e gli accordi medesimi anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione.

Il Concessionario è responsabile, anche in rapporto al Committente, dell'osservanza delle norme anzidette da parte degli eventuali sub appaltatori nei confronti dei rispettivi loro dipendenti, anche nei casi in cui il contratto collettivo non disciplini le ipotesi del subappalto.

Il Concessionario dichiara nel DGUE e qui conferma di essere in regola con la disciplina sul diritto al lavoro dei disabili, ai sensi della legge 12/03/1999, n. 68 con effetti pienamente liberatori per la Stazio -ne appaltante.

7. Durata L'appalto avrà durata……..

Le penali per eventuali inadempimenti da parte del Concessionario nello svolgimento dei servizi sono stabilite nell'art. del capitolato speciale d'appalto, fatti salvi eventuali maggiori danni.

8. Elezione di domicilio A tutti gli effetti del presente contratto il Concessionario elegge domicilio presso la propria sede legale (in Novate/ presso la sede municipale, se con sede legale fuori Novate . La Stazione Appaltante, altresì, elegge domicilio nella propria sede istituzionale di Vittorio Veneto 18 Novate milanese. In caso di modifica del luogo di elezione di domicilio, la parte interes - sata si impegna a darne tempestiva comunicazione all'altra mediante nota formale trasmessa tramite PEC.

copia informatica per consultazione

9. Pagamenti Le prestazioni sono finanziate con risorse di bilancio. Il pagamento dei corrispettivi verrà effettuato mediante emissione di appositi mandati a favore della società, nei termini indicati dall'art. del capitolato speciale e sarà, altresì, subordinato alla previa acquisizione del documento unico di regolarità contributiva ed al rispetto delle disposizioni normative vigenti al momento del pagamento stesso.

Il Concessionario qui dichiara di conoscere ed accettare le disposizioni contenute nel D.M. Economia 18/01/2008, n. 40 e ss.mm.ii. e che, pertanto, la Stazione Appaltante procederà alla liquidazione delle fatture in forma elettronica (codice univoco del Comune di Novate M. , settore) di importo pari o superiore ad € 5.000,00 solo successivamente all'avvenuto accertamento tramite Agenzia delle Entrate Riscossione - dell'insussistenza- di inadempimento del pagamento, da parte del Concessionario, di una o più cartelle esattoriali. L'aggiudicatario si impegna e si obbliga, altresì, a presentare una dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà, resa ai sensi dell'art. 47 del DPR 28/12/2000, n. 445 e ss.mm.ii, con la qua- le dichiara di aver regolarmente e puntualmente corrisposto quanto di spettanza al personale dipendente ed ha l'obbligo di presentare copia delle deleghe di pagamento relative al versamento delle ritenute operate. Nel caso in cui ricorra l'ipotesi di cui all'art. 17 bis del D. Lgs. 241/1997, in caso di inadempimento da parte dell'aggiudicatario, verranno sospesi i pagamenti come previsto dal comma 3 della citata norma. La presentazione della dichiarazione prevista dalla norma ha effetto pienamente liberatorio per la Stazione Appaltante, senza necessità di ulteriori comunicazioni, con espressa rinuncia dell'aggiudicatario e manleva della Stazione Appaltante stessa.

copia informatica per consultazione

Come previsto dall'art. 3 della legge 13/08/2010, n. 136 e dall'art. del CSA, il Concessionario si obbliga, come indicato in sede di gara e qui confermato, a utilizzare il conto corrente bancario: Banca IBAN intestato ad dedicato, anche in via non esclusiva, alle commesse pubbliche e sul quale è abilitato ad Novate Milanese esclusivamente il sig: c.f. , amministratore unico della società . La società si assume, a pena di nullità assoluta, gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13/08/2010, n. 136, impegnandosi ad eseguire tutte le transazioni finanziarie relative al presente contratto esclusivamente mediante l'utilizzo del conto corrente bancario sopraindicato. I pagamenti potranno avvenire esclusivamente mediante bonifico bancario riportante, in relazione a ciascuna transazione posta in essere, il codice identificativo di gara (CIG) relativo all'investimento pubblico in argomento.

10. Cessione del corrispettivo La cessione del corrispettivo d'appalto successiva alla stipulazione del presente atto è disciplinata dall'art. 106, comma 13, del D. Lgs. 18/04/2016, n. 50 e ss.mm.ii., che qui si intende concordemente richiamato. In ogni caso la Stazione Appaltante può opporre al concessionario tutte le eccezioni opponibili al cedente in base al presente atto.

11. Cessione, risoluzione e recesso dal contratto La Stazione Appaltante può chiedere la risoluzione del contratto in qualunque momento, in caso di frode o grave negligenza nell'adempimento agli obblighi contrattuali, nonché nei casi di cessione parziale o totale del contratto, non ammissibili ai sensi dell'articolo 108, comma 1, del D. Lgs. 18/04/2016, n. 50 e ss.mm.ii. Per la disciplina della cessione, risoluzione e recesso del contratto, le parti

copia informatica per consultazione

fanno esplicito riferimento al capitolato speciale di appalto ed alla normativa vigente, alla quale si rinvia integralmente.

12. Codice di comportamento e normativa anticorruzione Con pec del , prot. n., è stato trasmesso al Concessionario il codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Novate Milanese approvato con deliberazione della Giunta Comunale n. ….. del ……., esecuti- va. Il Concessionario si impegna, per sé e per i propri aventi causa, a garantirne il pieno e scrupoloso rispetto. Il Concessionario dichiara, inoltre, per sé e per i propri aventi causa, ai sensi dell'art. 53, comma 16 ter, del D. Lgs. 30/03/2001, n. 165 e come previsto dal vigente "Piano triennale di prevenzione della corruzione e della trasparenza 2019/2021" del Comune di Novate Milanese approvato con deliberazione del Commissario Prefettizio con i poteri della Giunta Comunale n. ….. del ……., di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo o rapporti di collaborazione e, comunque, di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti del Comune di Novate Milanese che abbiano esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni nei propri confronti, nel triennio successivo alla cessazione del rapporto di lavoro (art. 53, comma 16 ter del D. Lgs. 165/2001).

Il Concessionario dichiara inoltre l'insussistenza di rapporti di parentela o affinità, entro il secondo grado, o di altri vincoli, anche di lavoro o professionali, in corso o riferibili ai tre anni precedenti, tra i titolari, gli amministratori, i soci ed i dipendenti dell'impresa medesima ed i dirigenti ed i dipendenti dell'amministrazione comunale, il tutto con l'avvertenza che la violazione delle presenti disposizioni comporta risoluzione ex lege del contratto, con addebito di risarcimento. E' materialmente allegato

copia informatica per consultazione

al presente contratto il patto di integrità, approvato con deliberazione di GC n. 145 del 19/12/2019, sottoscritto dalle parti in data 13 febbraio 2020.

13. Normativa antimafia – clausola risolutiva

Il presente contratto, nelle more della conclusione delle verifiche in corso da parte della Prefettura di Milano, competente al rilascio della prescritta informazione antimafia, viene sottoscritto sotto condizione risolutiva, ai sensi dell'art. 92 del D. Lgs. 159/2011.

14. Controversie

Per la definizione delle controversie, oggetto dell'art. del capitolato speciale di appalto, si farà ricorso all'autorità giudiziaria competente per territorio. La sede di competenza è quella di Milano. E' espressamente escluso il ricorso all'arbitrato.

15. Trattamento dei dati personali Ai sensi del regolamento europeo GDPR 2016/679 UE e del D. Lgs. 101/2018, la Stazione Appaltante informa la controparte che tratterà i dati contenuti nel presente contratto, negli altri documenti o comunque acquisiti ai fini dell'appalto, esclusivamente per lo svolgimento delle attività e per l'assolvimento degli obblighi previsti dalle leggi e dai rego - lamenti in materia; in riferimento agli obblighi scaturenti dalla normativa citata,il Concessionario ha ricevuto a mezzo pec il prot. n. copia dell'apposita "Informativa Privacy", che ha sottoscritto in data , al momento della stipulazione del presente contratto e che rimane depositata agli atti di ufficio.

16. Spese Tutte le spese inerenti e conseguenti al presente contratto, nessuna esclusa o eccettuata, previste dalla normativa, sono a carico deil Concessionario, che dichiara di accettarle. 18. Registrazione (se soggetto ad

copia informatica per consultazione

IVA o esente IVA) Ai fini fiscali, si dichiara che i servizi di cui al presente contratto sono soggetti al pagamento dell'I.V.A. di legge, per cui si richiede la registrazione in misura fissa ai sensi dell'art. 40 del D.P.R. 26/04/1986, n. 131 e ss.mm.ii. Per volontà delle parti come convenute e costituite, io, Segretario Generale, ho ricevuto e rogato il presente atto, interamente redatto in formato elettronico da persona di mia fiducia, del quale, ad alta ed intel- legibile voce, ho provveduto alla pubblicazione mediante lettura. Le parti, da me espressamente interpellate, lo hanno riconosciuto per forma e contenuto conforme alla loro volontà, liberamente manifestatami secondo la legge, talché lo confermano in ogni sua parte, dispensandomi concordemente dalla lettura degli allegati, dei quali dichiarano di avere puntuale conoscenza, sottoscrivendolo digitalmente insieme con me, Segretario Generale. Le imposte di bollo e di registro sono assolte con modalità telematiche, tramite procedura Unimod, nei termini indicati e previsti dall'Agenzia delle Entrate. Il presente atto consta di n. pagine di cui n. interamente scritte e la quattordicesima di n. righe, escluse le firme.

IL CONCESSIONARIO

LA STAZIONE APPALTANTE:

IL SEGRETARIO GENERALE: dott.

Ai sensi dell'art. 1341 C.C., previa lettura del presente contratto, il appaltatore, così come rappresentato, dichiara di approvare esplicitamente gli articoli 2. "Accettazione del contratto" - 5. "Oneri ed obblighi a carico delil Concessionario" - 7. "durata dell'appalto" -9. "Pagamenti" -11. "Ces-

copia informatica per consultazione

sione, risoluzione e recesso del contratto", dichiarando altresì espressa-

mente che la loro accettazione è resa materialmente mediante l'unica sotto-

scrizione digitale apposta al presente contratto in forma

copia informatica per consultazione

CITTA' DI NOVATE MILANESE

Area Servizi Generali e alla Persona – Settore Istruzione e Sport
PEC comune.novatemilanese@legalmail.it
E-MAIL istruzione@comune.novate-milanese.mi.it

PROCEDURA APERTA IN AMBITO U.E. SVOLTA IN MODALITA' TELEMATICA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, DESTINATO ALLE UTENZE SCOLASTICHE E ALTRI UTENTI DEL COMUNE DI NOVATE MILANESE

periodo 01/01/2023-31/12/2027

DISCIPLINARE DI GARA

CIG 9349557A81

copia informatica per consultazione

Sommario

PREMESSE....4
1 – PIATTAFORMA TELEMATICA....4
1.1 – La piattaforma telematica di negoziazione....4
1.2. – Dotazioni tecniche....7
1.3 – Identificazione....8
2 - DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI....8
2.1. – Documenti di gara....8
2.3 – Comunicazioni....10
3 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI....11
3.1 – Durata....11
3.2 – Opzioni e rinnovi....12
4 – SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE....12
5 – REQUISITI GENERALI....14
6 – REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA....15
6.1 – Requisiti di idoneità....15
6.2 – Requisiti di capacità economica e finanziaria....16
6.3 – Requisiti di capacità tecnica e professionale....18
6.4 – Indicazioni per i raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, aggregazioni di imprese di rete, GEIE....20
6.5 – Indicazioni per i consorzi di cooperative e di imprese artigiane e i consorzi stabili....21
7 – AVVALIMENTO....21
8 – SUBAPPALTO....23
9 – GARANZIA PROVVISORIA....23
10 – SOPRALLUOGO....26
11 – PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC....28
12 – MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA....28
12.1 – Regole per la presentazione dell'offerta....29
13 – SOCCORSO ISTRUTTORIO....31
14 – DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA....33
14.1 – Domanda di partecipazione ed eventuale procura....33
14.2 – Documento di Gara Unico Europeo....35
15 – OFFERTA TECNICA....40
16 – OFFERTA ECONOMICA....41

copia informatica per consultazione

17 – CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE.....44
17.1 – Criteri di valutazione dell'offerta tecnica.....44
17.2 – Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta tecnica
.....45
17.3 – Criterio di valutazione dell'offerta economica.....45
18 – COMMISSIONE GIUDICATRICE.....46
19 – SVOLGIMENTO OPERAZIONI DI GARA.....47
20 – VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.....47
21 – VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE.....48
22 - VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE.....50
23 – AGGIUDICAZIONE E STIPULA DEL CONTRATTO.....50
24 – OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI.....52
25 – CLAUSOLA SOCIALE E ALTRE CONDIZIONI PARTICOLARI DI ESECUZIONE.....53
26 – PATTO D'INTEGRITÀ.....54
27 – ACCESSO AGLI ATTI.....54
28 – DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE.....54
29 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI.....54

copia informatica per consultazione

PREMESSE

Con determina dirigenziale **n. XX del XX.XX.XXXX** questa Amministrazione ha stabilito di indire la gara denominata **"Procedura aperta in ambito U.E. svolta in modalità telematica per l'affidamento in concessione del servizio di ristorazione, a ridotto impatto ambientale, destinato alle utenze scolastiche e altri utenti del comune di Novate Milanese - Periodo 01/01/2023-31/12/2027"** conforme alle specifiche tecniche e alle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi di cui al DM n. 65 del 10 marzo 2020, in G.U. n. 90 del 4 aprile 2020 emanato dal Ministero della transizione ecologica. Di seguito si riporta il link dove è possibile consultare i CAM adottati dal Ministero della Transizione ecologica: https://www.mite.gov.it/pagina/i-criteri-ambientali-minimi
Ai sensi dell'articolo 58 del Codice degli appalti, la presente procedura aperta è interamente svolta tramite il sistema informatico per le procedure telematiche di acquisto (di seguito Piattaforma) accessibile all'indirizzo https://www.ariaspa.it e conforme alle prescrizioni dell'articolo 44 del Codice e del decreto della Presidenza del Consiglio dei Ministri n. 148/2021. Tramite il sito si accede alla procedura nonché alla documentazione di gara.
L'affidamento avviene mediante procedura aperta con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi degli articoli 34, 44, 52, 58, 60 e 95 del Codice.
Il luogo di svolgimento del servizio è il territorio del Comune di Novate Milanese, codice NUTS ITC45.
CIG 9349557A81
Il Responsabile del procedimento, ai sensi dell'articolo 31 del Codice, è la Dott.ssa Monica Dal Pozzo il cui indirizzo e-mail è: istruzione@comune.novate-milanese.mi.it

1 – PIATTAFORMA TELEMATICA

1.1 – La piattaforma telematica di negoziazione

Il funzionamento della Piattaforma avviene nel rispetto della legislazione vigente e, in particolare, del Regolamento UE n. 910/2014 (di seguito Regolamento eIDAS - electronic IDentification Authentication and Signature), del decreto legislativo n. 82/2005 (Codice dell'amministrazione digitale), del decreto legislativo n. 50/2016 e dei suoi atti di attuazione, in particolare il decreto della Presidenza del Consiglio dei ministri n. 148/2021, e delle Linee guida dell'AGID.
L'utilizzo della Piattaforma comporta l'accettazione tacita ed incondizionata di tutti i termini, le condizioni di utilizzo e le avvertenze contenute nei documenti di gara, nel predetto documento nonché di quanto portato a conoscenza degli utenti tramite le comunicazioni sulla Piattaforma.
L'utilizzo della Piattaforma avviene nel rispetto dei principi di autoresponsabilità e di diligenza professionale, secondo quanto previsto dall'articolo 1176, comma 2, del codice civile ed è regolato, tra gli altri, dai seguenti principi:

- parità di trattamento tra gli operatori economici;
- trasparenza e tracciabilità delle operazioni;
- standardizzazione dei documenti;
- comportamento secondo buona fede, ai sensi dell'articolo 1375 del codice civile;
- comportamento secondo correttezza, ai sensi dell'articolo 1175 del codice civile;
- segretezza delle offerte e loro immodificabilità una volta scaduto il termine di presentazione della domanda di partecipazione;
- gratuità. Nessun corrispettivo è dovuto dall'operatore economico e/o dall'aggiudicatario per il mero utilizzo della Piattaforma.

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

- difetti di funzionamento delle apparecchiature e dei sistemi di collegamento e programmi impiegati dal singolo operatore economico per il collegamento alla Piattaforma;

copia informatica per consultazione

- utilizzo della Piattaforma da parte dell'operatore economico in maniera non conforme al Disciplinare e a quanto previsto nel documento denominato **"Modalità tecniche di utilizzo della piattaforma Sintel"**, reperibile sulla Piattaforma medesima.

In caso di mancato funzionamento della Piattaforma o di malfunzionamento della stessa, non dovuti alle predette circostanze, che impediscono la corretta presentazione delle offerte, al fine di assicurare la massima partecipazione, la stazione appaltante può disporre la sospensione del termine di presentazione delle offerte per un periodo di tempo necessario a ripristinare il normale funzionamento della Piattaforma e la proroga dello stesso per una durata proporzionale alla durata del mancato o non corretto funzionamento, tenuto conto della gravità dello stesso, ovvero, se del caso, può disporre di proseguire la gara in altra modalità, dandone tempestiva comunicazione sul proprio sito istituzionale e sulla piattaforma Sintel.
La Stazione Appaltante si riserva di agire in tal modo anche quando, esclusa la negligenza dell'operatore economico, non sia possibile accertare la causa del mancato funzionamento o del malfunzionamento.
La Piattaforma garantisce l'integrità dei dati, la riservatezza delle offerte e delle domande di partecipazione. La Piattaforma è realizzata con modalità e soluzioni tecniche che impediscono di operare variazioni sui documenti definitivi, sulle registrazioni di sistema e sulle altre rappresentazioni informatiche e telematiche degli atti e delle operazioni compiute nell'ambito delle procedure, sulla base della tecnologia esistente e disponibile.
Le attività e le operazioni effettuate nell'ambito della Piattaforma sono registrate e attribuite all'operatore economico e si intendono compiute nell'ora e nel giorno risultanti dalle registrazioni di sistema.
Il sistema operativo della Piattaforma è sincronizzato sulla scala di tempo nazionale di cui al decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato 30 novembre 1993, n. 591, tramite protocollo NTP o standard superiore.
L'acquisto, l'installazione e la configurazione dell'*hardwar*e, del *software*, dei certificati digitali di firma, della casella di PEC o comunque di un indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato, nonché dei collegamenti per l'accesso alla rete Internet, restano a esclusivo carico dell'operatore economico.
La Piattaforma è accessibile in qualsiasi orario dalla data di pubblicazione del bando alla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte.

1.2. – Dotazioni tecniche

Ai fini della partecipazione alla presente procedura, ogni operatore economico deve dotarsi, a propria cura, spesa e responsabilità della strumentazione tecnica ed informatica conforme a quella indicata nel presente disciplinare e nel documento **"Modalità tecniche di utilizzo della piattaforma Sintel"**, reperibile sulla Piattaforma medesima, che disciplina il funzionamento e l'utilizzo della Piattaforma.
In ogni caso è indispensabile:

a) disporre almeno di un personal computer conforme agli standard aggiornati di mercato, con connessione internet e dotato di un comune browser idoneo ad operare in modo corretto sulla Piattaforma;
b) disporre di un sistema pubblico per la gestione dell'identità digitale (SPID) di cui all'articolo 64 del decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82 o di altri mezzi di identificazione elettronica per il riconoscimento reciproco transfrontaliero ai sensi del Regolamento eIDAS;
c) avere un domicilio digitale presente negli indici di cui agli articoli 6-bis e 6 ter del decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82 o, per l'operatore economico transfrontaliero, un indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato ai sensi del Regolamento eIDAS;
d) avere da parte del legale rappresentante dell'operatore economico (o da persona munita di idonei poteri di firma) un certificato di firma digitale, in corso di validità, rilasciato da:
   d.1 un organismo incluso nell'elenco pubblico dei certificatori tenuto dall'Agenzia per l'Italia Digitale (previsto dall'articolo 29 del decreto legislativo n. 82/05);

copia informatica per consultazione

d.2 un certificatore operante in base a una licenza o autorizzazione rilasciata da uno Stato membro dell'Unione europea e in possesso dei requisiti previsti dal Regolamento n. 910/14;
d.3 un certificatore stabilito in uno Stato non facente parte dell'Unione europea quando ricorre una delle seguenti condizioni:

d.3.1 il certificatore possiede i requisiti previsti dal Regolamento n. 910/14 ed è qualificato in uno stato membro;

d.3.2 il certificato qualificato è garantito da un certificatore stabilito nell'Unione Europea, in possesso dei requisiti di cui al regolamento n. 910014;

d.3.3 il certificato qualificato, o il certificatore, è riconosciuto in forza di un accordo bilaterale o multilaterale tra l'Unione Europea e paesi terzi o organizzazioni internazionali.

1.3 – Identificazione

Per poter presentare offerta è necessario accedere alla Piattaforma.
L'accesso è gratuito ed è consentito a seguito dell'identificazione online dell'operatore economico.
L'identificazione avviene o mediante il sistema pubblico per la gestione dell'identità digitale di cittadini e imprese (SPID) o attraverso gli altri mezzi di identificazione elettronica per il riconoscimento reciproco transfrontaliero ai sensi del Regolamento eIDAS.
Una volta completata la procedura di identificazione, ad ogni operatore economico identificato viene attribuito un profilo da utilizzare nella procedura di gara.
Eventuali richieste di assistenza di tipo informatico riguardanti l'identificazione e l'accesso alla Piattaforma devono essere effettuate contattando il *call center* ovvero il servizio a ciò deputato al Numero verde 0810084010 e/o scrivere all'indirizzo mail **supportoacquistipa@ariaspa.it** o al numero verde 800 116 738 dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle 17.30 esclusi sabato, domenica e festivi.

2 - DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI

2.1. – Documenti di gara

La documentazione di gara comprende:

a) Relazione tecnico -illustrativa ai sensi dell'art. 23, commi 14 e 15, del Codice
b) Bando di gara
c) Disciplinare di gara
d) Allegato 1 - Offerta tecnica e Criteri di valutazione dell'offerta tecnica
e) Allegato 2 - Capitolato Tecnico descrittivo e specifiche tecniche
f) Allegato 3 – DGUE
g) Allegato 4 – Domanda di partecipazione
h) Allegato 5 – Modello per il pagamento dell'imposta di bollo
i) Allegato 6 – Modello richiesta sopralluogo facoltativo
j) Allegato 7 – DUVRI standard
k) Allegato 8 – Dichiarazione segreti tecnici e commerciali
l) Allegato 9 - Elenco del personale in carico al gestore uscente
m) Allegato 10 - Listino prezzi figurativi dei prodotti biologici e dei prodotti convenzionali
n) Allegato 11 – Dettaglio offerta economica;
o) Allegato 12 - Piano economico finanziario di massima e matrice dei rischi
p) Allegato 13 - Patto di integrità

La documentazione di gara è accessibile gratuitamente, per via elettronica, sulla Piattaforma e sul profilo della stazione appaltante al seguente link https://comune.novate-milanese.mi.it/bandi_di_gara/

copia informatica per consultazione

2.2 – Chiarimenti

É possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare almeno 10 giorni prima della scadenza del termine perentorio fissato per la presentazione delle offerte, in via telematica attraverso la sezione *"Comunicazioni procedura"* della Piattaforma riservata alle richieste di chiarimenti.
Le richieste di chiarimenti e le relative risposte sono formulate esclusivamente in lingua italiana.
Le risposte alle richieste di chiarimenti presentate in tempo utile sono fornite in formato elettronico almeno 6 giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, mediante pubblicazione delle richieste in forma anonima e delle relative risposte sulla Piattaforma nella sezione *"Documentazione di gara"* e sul sito istituzionale della Stazione appaltante. Si invitano i concorrenti a visionare costantemente tale sezione della Piattaforma o il sito istituzionale.
Non viene fornita risposta alle richieste presentate con modalità diverse da quelle sopra indicate.

2.3 – Comunicazioni

Tutte le comunicazioni e gli scambi di informazioni di cui alla presente procedura sono eseguiti utilizzando mezzi di comunicazione elettronici.
Le comunicazioni tra stazione appaltante e operatori economici avvengono tramite la Piattaforma e sono accessibili nella sezione *"Comunicazioni procedura".* È onere esclusivo dell'operatore economico prenderne visione.
Le comunicazioni relative:
a) all'aggiudicazione;
b) all'esclusione;
c) alla decisione di non aggiudicare la concessione;
d) alla data di avvenuta stipulazione del contratto con l'aggiudicatario;
e) all'attivazione del soccorso istruttorio;
f) al subprocedimento di verifica dell'anomalia dell'offerta anomala;
g) al sorteggio di cui all'articolo 21 del presente Disciplinare;
avvengono utilizzando il domicilio digitale presente negli indici di cui agli articoli 6-bis e 6-ter del decreto legislativo n. 82/05 o, per gli operatori economici transfrontalieri, attraverso un indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato ai sensi del Regolamento eIDAS. Se l'operatore economico non è presente nei predetti indici elegge domicilio digitale speciale presso la stessa Piattaforma e le comunicazioni di cui sopra sono effettuate utilizzando tale domicilio digitale.
Tutte le comunicazioni e gli scambi di informazioni di cui alla presente procedura sono eseguiti utilizzando mezzi di comunicazione elettronici in conformità con quanto disposto dal Codice, nonché dal decreto legislativo n. 82/05.
In caso di raggruppamenti temporanei, GEIE, aggregazioni di rete o consorzi ordinari, anche se non ancora costituiti formalmente, gli operatori economici raggruppati, aggregati o consorziati eleggono domicilio digitale presso il mandatario/capofila al fine della ricezione delle comunicazioni relative alla presente procedura.
In caso di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettera b e c del Codice, la comunicazione recapitata al domicilio digitale del consorzio si intende validamente resa a tutte le consorziate.
In caso di avvalimento, la comunicazione recapitata al domicilio digitale dell'offerente si intende validamente resa a tutti gli operatori economici ausiliari.

3 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI

La concessione è costituita da un unico lotto poiché, ai sensi dell'art.51, comma 1 del Codice, le prestazioni oggetto del contratto sono funzionalmente connesse da un punto di vista tecnico. Di conseguenza un'eventuale suddivisione in lotti potrebbe compromettere l'economicità e l'efficienza del servizio oggetto del contratto, composto come indicato nella tabella seguente:

copia informatica per consultazione

Tabella 1

Descrizione servizi	CPV	P (principale) S (secondaria)	Valore quinquiennale della procedura di gara
A) Servizi di ristorazione	55524000-9	P	**€. 6.473.030**
B) Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso			**€ 12.703**
Valore complessivo della gara (A+B)			**€ 6.485.733**

Il valore complessivo per la procedura di gara di 5 anni è di **€ 6.485.733,00** al netto d'iva di cui € **6.473.030,00** quale importo a base di gara e **€ 12.703,00** in qualità di oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso sempre al netto d'Iva

L'importo posto a base di gara comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato pari ad **€ 3.260.545,00**
I costi della manodopera sono stati stimati in base alle prestazioni e caratteristiche del servizio oggetto della procedura e al CCNL di riferimento (Settore Turismo, Comparto Pubblici Esercizi "Ristorazione Collettiva"). Il costo è stato valorizzato applicando ai diversi livelli di inquadramento le tariffe orarie previste dal Decreto Direttoriale del 27 giugno 2019 "Determinazione del costo orario del lavoro per il personale dipendente da aziende del settore turismo – Comparto ristorazione collettiva – dicembre 2021" riferito alla Provincia di Milano

3.1 – Durata

La durata della concessione (escluse le eventuali opzioni) è di **5 anni pari a 60 mesi**, decorrenti presumibilmente dal 1 Gennaio 2023 o comunque dalla data di aggiudicazione della gara e sino al 31 dicembre 2027

3.2 – Opzioni e rinnovi

La durata del contratto, in corso di esecuzione, potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'articolo 106, comma 11, del Codice, e comunque per un tempo non superiore a 6 mesi e per un importo complessivo pari a **€ 648.573** al netto di IVA e di altre imposte o contributi di legge. In tal caso, il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi – o più favorevoli – prezzi, patti e condizioni.
L'esercizio di tale facoltà è comunicato all'appaltatore almeno due mesi prima della scadenza del contratto.
Il contratto può essere modificato, senza una nuova procedura di affidamento, ai sensi dell'articolo 106, comma 1, lettera a) del Codice, nel caso di adeguamento del prezzo del pasto.
Ai fini dell'art. 35, comma 4 del Codice, il valore massimo complessivo stimato dell'affidamento, è pari ad **€ 7.134.306** al netto di IVA e di altre imposte o contributi di legge.
Tabella 2

Valore stimato complessivo dell'appalto per affidamento quinquiennale (con oneri sicurezza inclusi)	Importo per proroga tecnica di sei mesi	valore stimato complessivo dell'appalto con proroga tecnica di 6 mesi (con oneri sicurezza inclusi)
€ 6.485.733	**€ 648.573**	**€ 7.134.306**

copia informatica per consultazione

4 – SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Gli operatori economici possono partecipare alla presente gara in forma singola o associata, purché in possesso dei requisiti prescritti dai successivi articoli.

Ai soggetti costituiti in forma associata si applicano le disposizioni di cui agli articoli 47 e 48 del Codice.

È vietato ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete (nel prosieguo, aggregazione di retisti).

È vietato al concorrente che partecipa alla gara in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti, partecipare anche in forma individuale.

È vietato al concorrente che partecipa alla gara in aggregazione di rete, di partecipare anche in forma individuale. Le retiste non partecipanti all'aggregazione possono presentare offerta, per la medesima gara in forma singola o associata.

I consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettera b) e c) del Codice sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è vietato partecipare, in qualsiasi altra forma, alla presente gara. In caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale.

In alternativa i consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettera c) del Codice possono eseguire le prestazioni con la propria struttura.

È vietato, ai consorziati designati dal consorzio di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, di indicare a loro volta, a cascata, un altro soggetto per l'esecuzione.

Qualora il consorziato designato sia, a sua volta, un consorzio di cui all'articolo 45 comma 2, lettera b) è tenuto anch'esso a indicare, in sede di offerta, i consorziati per i quali concorre; a questi ultimi è vietato partecipare, in qualsiasi altra forma, alla presente gara. In caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale.

Le aggregazioni tra imprese aderenti al contratto di rete di cui all'articolo 45, comma 2 lett. f) del Codice, rispettano la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese in quanto compatibile. In particolare:

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

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

copia informatica per consultazione

Il ruolo di mandante/mandataria di un raggruppamento temporaneo può essere assunto anche da un consorzio di cui all'articolo 45, comma 1, lettera b), c) ovvero da una sub-associazione, nelle forme di un RTI o consorzio ordinario costituito oppure di un'aggregazioni di retisti. A tal fine, se la rete è dotata di organo comune con potere di rappresentanza (con o senza soggettività giuridica), tale organo assumerà la veste di mandatario della sub-associazione; se, invece, la rete è dotata di organo comune privo del potere di rappresentanza o è sprovvista di organo comune, il ruolo di mandatario della sub associazione è conferito dai retisti partecipanti alla gara, mediante mandato, dando evidenza della ripartizione delle quote di partecipazione.
L'impresa in concordato preventivo può concorrere anche riunita in raggruppamento temporaneo di imprese purché non rivesta la qualità di mandataria e sempre che le altre imprese aderenti al raggruppamento temporaneo di imprese non siano assoggettate ad una procedura concorsuale.

5 – REQUISITI GENERALI

Sono esclusi dalla gara gli operatori economici per i quali sussistono cause di esclusione di cui all'articolo 80 del Codice. In caso di partecipazione di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c), del Codice la sussistenza dei requisiti di cui all'articolo 80 del Codice è attestata e verificata nei confronti del consorzio e delle consorziate indicate quali esecutrici.
Sono comunque **esclus**i gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'articolo 53, comma 16-ter, del decreto legislativo del 2001 n. 165 a soggetti che hanno esercitato, in qualità di dipendenti, poteri autoritativi o negoziali presso l'amministrazione affidante negli ultimi tre anni.
Gli operatori economici (ai sensi dell'art.4 bis del decreto legge 23/2020, convertito, con modificazioni nella legge n.40/2020) devono possedere, pena **l'esclusione dalla gara**, l'iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (cosiddetta *white list*) istituito presso la Prefettura della provincia in cui l'operatore economico ha la propria sede oppure devono aver presentato domanda di iscrizione al predetto elenco.
La mancata accettazione delle clausole contenute nel protocollo **Patto di integrità** (Allegato n.13) e il mancato rispetto dello stesso costituiscono causa di esclusione dalla gara, ai sensi dell'articolo 83 bis del decreto legislativo n. 159/2011.

6 – REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA

I concorrenti, **a pena di esclusione**, devono essere in possesso dei requisiti previsti nei commi seguenti. I documenti richiesti agli operatori economici ai fini della dimostrazione dei requisiti devono essere trasmessi mediante AVCpass in conformità alla delibera ANAC n. 157 del 17 febbraio 2016.
Ai sensi dell'art. 59, comma 4, lett. b) del Codice, sono inammissibili le offerte prive della qualificazione richiesta dal presente Disciplinare.

6.1 – Requisiti di idoneità

Costituisce requisito di idoneità l'**Iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura** oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara. Nell'ipotesi di RTI il requisito deve essere posseduto da ciascuna raggruppata.
Il concorrente non stabilito in Italia ma in altro Stato membro o in uno dei Paesi di cui all'articolo 83, comma 3, del Codice, presenta dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito.
Per la comprova del requisito la Stazione Appaltante acquisisce d'ufficio i documenti in possesso di Pubbliche Amministrazioni, previa indicazione, da parte dell'operatore economico, degli elementi indispensabili per il reperimento delle informazioni o dei dati richiesti.

copia informatica per consultazione

6.2 – Requisiti di capacità economica e finanziaria

Il requisito di capacità economica e finanziaria è rappresentato da:

- **fatturato specifico minimo annuo nel settore di attività oggetto della concessione riferito a ciascuno agli ultimi tre esercizi finanziari disponibili di € 1.300.000,00 IVA (euro un milione e trecentomila/00) Iva esclusa**

Il settore di attività è quello della ristorazione collettiva.

Il requisito del fatturato è motivato dall'esigenza di ammettere alla gara operatori economici con solida capacità economica in relazione all'importo a base di gara e alla peculiarità e complessità della concessione.

La comprova del requisito è fornita mediante uno o più dei seguenti documenti:

- per le società di capitali mediante i bilanci, o estratti di essi, approvati alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte corredati della nota integrativa dai quali si evinca il fatturato specifico dichiarato;
- per gli operatori economici costituiti in forma d'impresa individuale ovvero di società di persone mediante il Modello Unico o la Dichiarazione IVA dai quali si evinca il fatturato specifico dichiarato;
- dichiarazione resa, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000, dal soggetto o organo preposto al controllo contabile della società ove presente (sia esso il Collegio sindacale, il revisore contabile o la società di revisione), attestante la misura (importo) e la tipologia (causale della fatturazione) del fatturato specifico dichiarato in sede di partecipazione;
    - copia delle fatture relative alla specifica attività da cui si ricava il fatturato specifico realizzato. Qualora la fattura non menzioni la specifica attività o la causale riportata non sia chiara il requisito può essere dimostrato presentando anche copia dei contratti a cui le fatture si riferiscono;
    - certificati rilasciati dall'amministrazione/ente pubblico contraente, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione o attestazioni rilasciate dal committente privato, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione in originale o in copia.
      Ove le informazioni sui fatturati non siano disponibili, per le imprese che abbiano iniziato l'attività da **meno di tre anni**, i requisiti di fatturato devono essere rapportati al periodo di attività secondo la seguente formula: *(fatturato richiesto/3) * n. anni di attività.* In questa ipotesi si precisa che la riparametrazione dei requisiti può essere effettuata a condizione che sia stato concluso un esercizio.

L'operatore economico che, per fondati motivi, non è in grado di presentare la documentazione richiesta, può provare la propria capacità economica e finanziaria mediante idonee referenze bancarie.

La comprova del requisito può inoltre essere fornita:

- per gli operatori economici in regime di contabilità ordinaria obbligati al deposito dei bilanci, dalle informazioni relative ai conti annuali di natura patrimoniale, finanziaria e reddituale riportate nello stato patrimoniale e nel conto economico, redatti preferibilmente secondo gli schemi di cui agli articoli 2424 e 2425 del Codice Civile, con riferimento agli ultimi 3 bilanci depositati;
- per gli operatori economici in regime di contabilità semplificata non obbligati al deposito dei bilanci, dalle informazioni relative all'inventario e al conto dei profitti e delle perdite presentati relativi agli esercizi (2019/2020/2021).

La comprova del requisito è fornita mediante copia dello stato patrimoniale e del conto economico depositati o di un loro estratto in copia da cui emerga il possesso del predetto requisito oppure copia dell'inventario e del conto dei profitti e delle perdite presentati o di un loro estratto da cui emerga il possesso del predetto requisito.

copia informatica per consultazione

Tutti i certificati e i documenti sopra citati presentati in copia devono essere accompagnati da dichiarazione di conformità all'originale ai sensi del Decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000.

6.3 – Requisiti di capacità tecnica e professionale

a) Possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2015 in corso di validità, idonea, pertinente e proporzionata al servizio di **ristorazione collettiva**.
La comprova del requisito è fornita mediante copia del certificato di conformità alla norma indicata.
Il certificato deve essere rilasciato da organismi di certificazione accreditati ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17021- per lo specifico settore e campo di applicazione richiesto, da un Ente nazionale unico di accreditamento firmatario degli accordi EA/MLA oppure autorizzato a norma dell'articolo 5, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 765/2008. Al ricorrere delle condizioni di cui all'articolo 87, comma 1, del Codice, la Stazione Appaltante accetta anche altre prove relative all'impiego di misure equivalenti, valutando l'adeguatezza delle medesime agli standard sopra indicati.

b) Aver regolarmente eseguito nel triennio (2018/19/20) – almeno un unico contratto per servizi di ristorazione collettiva, di importo complessivo minimo pari a **€ 3.900.000,00 (euro tre milioni e novecentomila/00)** IVA esclusa
La comprova del requisito è fornita mediante:
- certificati rilasciati dall'amministrazione/ente contraente, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;
- contratti stipulati con le amministrazioni pubbliche, completi di copia delle fatture quietanzate ovvero dei documenti bancari attestanti il pagamento delle stesse;
- attestazioni rilasciate dal committente privato, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;
- contratti stipulati con privati, completi di copia delle fatture quietanzate ovvero dei documenti bancari attestanti il pagamento delle stesse.

c) Disporre, a far data dell'inizio del servizio, di un Centro Cottura presso il quale produrre i pasti giornalieri indicati nel capitolato, in virtù di un titolo di proprietà o di locazione o di comodato o di altro titolo o contratto valido per tutta la durata del contratto la cui distanza, dalla sede municipale di Novate Milanese (Via Vittorio Veneto 18), possa essere percorsa in un tempo massimo non superiore a 40 minuti, calcolati mediante la mappa https://www.google.it/maps
Il centro cottura deve avere la capacità produttiva residua (al netto dei pasti prodotti per altri committenti) di almeno 1.200 pasti giornalieri per turno di produzione.
La dimensione minima del centro cottura è da valutare in ragione di 0,25 mq per pasto prodotto per centri cottura con capacità produttiva superiore a 500 pasti per turno di lavorazione; di 0,50 mq per pasto prodotto per i centri cottura con capacità produttiva inferiore a 500 pasti.
Il suddetto requisito deve essere mantenuto per tutta la durata contrattuale.
La comprova del requisito è fornita mediante dichiarazione del concorrente, sia singolo che raggruppato, di impegnarsi ad avere la piena disponibilità del centro cottura, con le caratteristiche sopra dettagliate, alla data di inizio del servizio e per tutta la durata contrattuale.
La dichiarazione deve essere sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore. Nel caso di concorrenti associati, la dichiarazione deve essere sottoscritta con le modalità indicate al punto 14.1 del presente disciplinare.
Prima dell'aggiudicazione del servizio e in ogni caso prima della stipula del contratto, il Rup e/o il DEC effettueranno le necessarie verifiche presso il Centro Cottura del concessionario al fine di verificare il possesso del requisito prescrittivo.
In sede di verifica il RUP e il DEC si riservano di prescrivere eventuali interventi ai quali il concessionario dovrà provvedere entro il tempo che sarà intimato e che il concessionario dovrà rispettare, pena la non aggiudicazione della concessione.

copia informatica per consultazione

6.4 – Indicazioni per i raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, aggregazioni di imprese di rete, GEIE

I soggetti di cui all'articolo 45 comma 2, lett. d), e), f) e g) del Codice devono possedere i requisiti di partecipazione nei termini di seguito indicati.
Alle aggregazioni di retisti, ai consorzi ordinari ed ai GEIE si applica la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei, in quanto compatibile.
Nei consorzi ordinari la consorziata che assume la quota maggiore di attività esecutive riveste il ruolo di capofila che è assimilata alla mandataria.
Nel caso in cui la mandante/mandataria di un raggruppamento temporaneo sia una sub-associazione, nelle forme di consorzio ordinario costituito oppure di un'aggregazione di retisti, i relativi requisiti di partecipazione sono soddisfatti secondo le medesime modalità indicate per i raggruppamenti.
Il requisito relativo all'iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane di cui al punto 6.1 let. a) deve essere posseduto:

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

Il requisito relativo al fatturato specifico minimo annuo di cui al punto 6.2 deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo *orizzontale* nel complesso fermo restando che la mandataria deve possedere la quota maggioritaria e la mandante nella misura minima del 10% fino alla concorrenza del 100%.
Il requisito relativo alla certificazione ISO 9001 di cui al precedente punto 6.3 lettera a) in caso di raggruppamento *orizzontale* deve essere posseduto da ciascun soggetto raggruppato.
Il requisito di cui al precedente punto 6.3 lettera b) deve essere posseduto, nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo orizzontale sia dalla mandataria sia dalle mandanti. Detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dalla mandataria.

6.5 – Indicazioni per i consorzi di cooperative e di imprese artigiane e i consorzi stabili

I soggetti di cui all'articolo 45 comma 2, lettere b) e c) del Codice devono possedere i requisiti di partecipazione nei termini di seguito indicati.
Il requisito relativo all'iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane di cui al punto 6.1. lettera a) deve essere posseduto dal consorzio e dai consorziati indicati come esecutori.
I requisiti di capacità economica e finanziaria nonché tecnica e professionale, devono essere posseduti:
I requisiti di capacità economica e finanziaria nonché tecnica e professionale, ai sensi dell'articolo 47 del Codice, devono essere posseduti:

- per i consorzi di cui all'articolo 45, comma 2 lett. b) del Codice, direttamente dal consorzio medesimo, anche se posseduti dalle singole imprese consorziate;
- per i consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lett. c) del Codice, dal consorzio, che può spendere, oltre ai propri requisiti, anche quelli delle consorziate esecutrici e, mediante avvalimento, quelli delle consorziate non esecutrici, i quali vengono computati cumulativamente in capo al consorzio.

Il requisito relativo alla certificazione ISO 9001 di cui al precedente punto 6.3 lettera a) e alla attestazione SOA sono attestati e verificati in relazione:

a) al consorzio e alle singole imprese consorziate indicate quali esecutrici;

copia informatica per consultazione

b) al solo consorzio il cui ambito di certificazione del sistema gestionale include la verifica che l'erogazione dei servizi o delle forniture da parte delle imprese consorziate indicate quali esecutrici rispettino i requisiti delle norme coperte da certificazione;
c) alle imprese consorziate indicate come esecutrici in caso di certificazioni specificamente correlate alla attività oggetto della concessione.

7 – AVVALIMENTO

Il concorrente può soddisfare la richiesta dei requisiti di carattere economico-finanziario e tecnico professionale di cui ai punti 6.2 e 6.3 anche mediante ricorso all'avvalimento.
L'avvalimento è obbligatorio per gli operatori economici che hanno depositato la domanda di concordato, qualora non sia stato ancora depositato il decreto previsto dall'articolo 163 del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267.
Non è consentito l'avvalimento dei requisiti generali e dei requisiti di idoneità professionale di cui al punto 6.1.
Il ricorso all'avvalimento per la certificazione ISO 9001:2015 comporta che l'ausiliaria metta a disposizione dell'ausiliata per l'esecuzione del contratto le proprie risorse e il proprio apparato organizzativo in tutte le parti che giustificano l'attribuzione del requisito di qualità.
L'ausiliaria deve:
a) possedere i requisiti previsti dall'articolo 6 nonché i requisiti tecnici e le risorse oggetto di avvalimento e dichiararli presentando un proprio DGUE, da compilare nelle parti pertinenti;
b) rilasciare la dichiarazione di avvalimento contenente l'obbligo verso il concorrente e verso la stazione appaltante, di mettere a disposizione, per tutta la durata del contratto, le risorse necessarie di cui è carente il concorrente.

Il concorrente deve allegare il contratto di avvalimento nel quale sono specificati i requisiti economico-finanziari e tecnico organizzativi messi a disposizione e le correlate risorse strumentali e umane.
Il concorrente può avvalersi di più imprese ausiliarie.
A pena di esclusione, non è consentito che l'ausiliaria presti avvalimento per più di un concorrente e che partecipino alla medesima gara sia l'ausiliaria che il concorrente che si avvale dei requisiti.
Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.
Qualora per l'ausiliaria sussistano motivi di esclusione o laddove essa non soddisfi i criteri di selezione, il concorrente sostituisce l'impresa ausiliaria entro 10 giorni decorrenti dal ricevimento della richiesta da parte della stazione appaltante. Contestualmente il concorrente produce i documenti richiesti per l'avvalimento.
È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione delle dichiarazioni dell'ausiliaria o del contratto di avvalimento, a condizione che i citati elementi siano preesistenti e comprovabili con documenti di data certa, anteriore al termine di presentazione dell'offerta.
Non è sanabile - e quindi è causa di esclusione dalla gara - la mancata indicazione dei requisiti e delle risorse messi a disposizione dall'ausiliaria in quanto causa di nullità del contratto di avvalimento.

8 – SUBAPPALTO

Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione del contratto. La prevalente esecuzione del contratto è riservata all'affidatario, trattandosi di contratto ad alta intensità di manodopera.
Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio che intende subappaltare o concedere in cottimo. In caso di mancata indicazione delle parti da subappaltare il subappalto è vietato.
L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

copia informatica per consultazione

9 – GARANZIA PROVVISORIA

L'offerta è corredata, a pena di esclusione, da:

a) **una garanzia provvisoria**, come definita dall'art. 93 del Codice, pari al 2% del valore a base d'asta e precisamente di importo pari a **€ 129.715,00 .** Si applicano le riduzioni di cui all'articolo 93, comma 7 del Codice;
b) una dichiarazione di impegno, da parte di un istituto bancario o assicurativo o altro soggetto di cui all'articolo 93, comma 3, del Codice, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare **garanzia fideiussoria definitiva**, qualora il concorrente risulti affidatario. Tale dichiarazione di impegno non è richiesta alle microimprese, piccole e medie imprese e ai raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari esclusivamente dalle medesime costituiti.

La garanzia provvisoria è costituita, a scelta del concorrente:

a) in assegni circolari, con bonifico, con versamento effettuato a favore del Comune di Novate Milanese presso la Banca Monte dei Paschi di Siena - agenzia di Paderno Dugnano – IBAN IT61T0103033520000001243572 (indicare gli estremi per il deposito mediante bonifico bancario sul conto corrente, postale o PagoPA)
b) in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato depositati presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore dell'amministrazione; il valore deve essere al corso del giorno del deposito;
c) da fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da imprese bancarie o assicurative che: risponde ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata da un intermediario finanziario iscritto nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1 settembre 1993, n. 385; svolge in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie; è sottoposta a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58; ha i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa rispondano ai requisiti di cui all'articolo 93, comma 3 del Codice. Gli operatori economici, prima di procedere alla sottoscrizione della garanzia, sono tenuti a verificare che il soggetto garante sia in possesso dell'autorizzazione al rilascio di garanzie mediante accesso ai seguenti siti internet:

- http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/intermediari/index.html
- http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/garanzie-finanziarie/
- http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/soggetti-non-legittimati/Intermediari_non_abilitati.pdf
- http://www.ivass.it/ivass/imprese_jsp/HomePage.jsp

La garanzia provvisoria deve:

a) contenere espressa menzione dell'oggetto del contratto e del soggetto garantito (stazione appaltante);
b) essere intestata a tutti gli operatori economici del costituito/costituendo raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE, ovvero a tutte le imprese retiste che partecipano alla gara ovvero, in caso di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2 lettere b) e c) del Codice, al solo consorzio;
c) essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico del 19 gennaio 2018 n. 31;
d) avere validità per 180 dalla data di presentazione dell'offerta;
e) prevedere espressamente:
   1. la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'articolo 1944 del codice civile;
   2. la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile;

copia informatica per consultazione

3. l'operatività della stessa entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

f) essere corredata dall'impegno del garante a rinnovare la garanzia ai sensi dell'articolo 93, comma 5 del Codice, su richiesta della stazione appaltante per ulteriori 90 giorni, nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione.

La garanzia fideiussoria e la dichiarazione di impegno devono essere sottoscritte da un soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante ed essere inserite sulla Piattaforma in una delle seguenti forme:

a) originale informatico, ai sensi dell'articolo 1, lett. p) del d.lgs. 7 marzo 2005, n. 82, sottoscritto con firma digitale, o altro tipo di firma elettronica qualificata dal soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante;
b) in copia informatica di documento analogico (scansione di documento cartaceo) secondo le modalità previste dall'articolo 22, commi 1 e 2, del d.lgs. n. 82/2005;
c) in duplicato informatico dell'originale informatico conforme alle disposizioni dell'articolo 23-bis del D.lgs. n.82/2005.

In caso di bonifico il concorrente deve inserire sulla Piattaforma il documento che attesti l'avvenuto versamento (eseguito) in una delle forme sopra indicate. Il documento deve indicare il nominativo dell'operatore economico che ha operato il versamento stesso.

In caso di richiesta di estensione della durata e validità dell'offerta e della garanzia fideiussoria, il concorrente potrà produrre nelle medesime forme di cui sopra una nuova garanzia provvisoria del medesimo o di altro garante, in sostituzione della precedente, a condizione che abbia espressa decorrenza dalla data di presentazione dell'offerta.

Per fruire delle riduzioni di cui all'articolo 93, comma 7 del Codice, il concorrente dichiara nella domanda di partecipazione il possesso dei relativi requisiti.

In caso di partecipazione in forma associata, la riduzione del 50% per il possesso della certificazione del sistema di qualità di cui all'articolo 93, comma 7, si ottiene:

a) per i soggetti di cui all'articolo 45, comma 2, lettere d), e), f), g), del Codice solo se tutte le imprese che costituiscono il raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE, o tutte le imprese retiste che partecipano alla gara siano in possesso della predetta certificazione;
b) per i consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, se il Consorzio ha dichiarato in fase di offerta che intende eseguire con risorse proprie, sole se il Consorzio possiede la predetta certificazione; se il Consorzio ha indicato in fase di offerta che intende assegnare parte delle prestazioni a una o più consorziate individuate nell'offerta, solo se sia il Consorzio sia la consorziata designata posseggono la predetta certificazione, o in alternativa se il solo Consorzio possiede la predetta certificazione e l'ambito di certificazione del suo sistema gestionale include la verifica che l'erogazione della prestazione da parte della consorziata rispetti gli standard fissati dalla certificazione.

Le altre riduzioni previste dall'articolo 93, comma 7, del Codice si ottengono nel caso di possesso da parte di una sola associata oppure, per i consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, da parte del consorzio e/o delle consorziate.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata presentazione della garanzia provvisoria e/o dell'impegno a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva solo a condizione che siano stati già costituiti nella loro integrità prima della presentazione dell'offerta.

Non è sanabile - e quindi è causa di esclusione - la sottoscrizione della garanzia provvisoria da parte di un soggetto non legittimato a rilasciare la garanzia o non autorizzato ad impegnare il garante.

10 – SOPRALLUOGO

Il sopralluogo presso i refettori è facoltativo.

È comunque facoltà dell'operatore economico chiedere, tramite la funzionalità "Comunicazioni della procedura" presente in SINTEL, di poter prendere visione dei luoghi interessati dal servizio da appaltarsi. La richiesta dovrà essere presentata, utilizzando il modulo individuato come allegato 9 "

copia informatica per consultazione

Modulo richiesta sopralluogo facoltativo" dove sono riportati i seguenti dati dell'operatore economico: nominativo del concorrente; recapito telefonico; recapito fax/indirizzo e-mail; nominativo e qualifica della persona incaricata di effettuare il sopralluogo, entro 15 giorni dalla data di pubblicazione del bando in SINTEL.
La Stazione Appaltante, previa verifica delle eventuali limitazioni di accesso ed apertura degli immobili, di presenza di personale e di utenza, si renderà disponibile con le tempistiche e le modalità che saranno comunicate e adottate in considerazione dell'evolversi dell'evento pandemico COVID-19, di provvedimenti di Governo o Regione Lombardia che limitino la circolazione e la mobilità, e previa adozione di tutte le misure di sicurezza previste dalle normative emanate dalle autorità competenti. A tutti i richiedenti verrà comunicato a mezzo SINTEL, con congruo anticipo, la data e le modalità di ritrovo per la visita assegnata
Il sopralluogo può essere effettuato dal rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico in possesso del documento di identità, o da soggetto diverso rappresentante dell'operatore economico purché in possesso di apposita delega, del proprio documento di identità e di copia di quello del delegante.
Il soggetto delegato ad effettuare il sopralluogo non può ricevere l'incarico da più concorrenti. In tal caso la stazione appaltante non rilascia la relativa attestazione ad alcuno dei soggetti deleganti.

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti, GEIE, aggregazione di retisti, il sopralluogo può essere effettuato da un rappresentante degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati, purché munito della delega del mandatario/capofila.
In caso di **raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario, aggregazione di retisti non ancora costituiti,** il sopralluogo è effettuato da un rappresentante di uno degli operatori economici che costituiranno il raggruppamento o l'aggregazione in rete o il consorzio, purché munito della delega di almeno uno di detti operatori.
In caso di **consorzio di cui all'articolo 45, comma 2, lettera b) e c) del Codice** il sopralluogo deve essere effettuato da soggetto munito di delega conferita dal consorzio oppure dall'operatore economico consorziato indicato come esecutore.
L'amministrazione contraente di competenza rilascia attestazione di avvenuto sopralluogo.

11 – PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC

I concorrenti effettuano, a pena di esclusione, il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione per un importo pari a **€ 200,00** secondo le modalità di cui alla delibera ANAC n. 830 del 21 dicembre 2021 Attuazione dell'articolo 1, commi 65 e 67, della legge 23 dicembre 2005, n. 266, per l'anno 2022.
In caso di mancata presentazione della ricevuta la Stazione appaltante accerta il pagamento mediante consultazione del sistema AVCpass.
La mancata presentazione della ricevuta di avvenuto pagamento può essere sanata ai sensi dell'articolo 83, comma 9 del Codice, a condizione che il pagamento sia stato già effettuato prima della scadenza del termine di presentazione dell'offerta.
In caso di mancata dimostrazione dell'avvenuto pagamento prima della scadenza del termine di presentazione dell'offerta, il concorrente **è escluso** dalla procedura di gara ai sensi dell'articolo 1, comma 67 della legge 266/05.

12 – MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA

La presentazione dell'offerta (documentazione amministrativa, offerta tecnica e offerta economica) deve essere effettuata su Sintel secondo le modalità esplicitate nelle guide per l'utilizzo della piattaforma.

copia informatica per consultazione

Si raccomanda di seguire pedissequamente la procedura guidata riportata nelle guide, eseguendo le operazioni richieste nella sequenza riportata nelle stesse.
L'offerta dovrà essere presentata entro **il termine perentorio delle ore 23:00 del giorno 4 Ottobre** pena la sua irricevibilità.
Non sono considerate valide le offerte presentate attraverso modalità diverse da quelle previste nel presente disciplinare. L'offerta deve essere sottoscritta con firma digitale o altra firma elettronica qualificata o firma elettronica avanzata.
Le operazioni di inserimento sulla Piattaforma di tutta la documentazione richiesta rimangono ad esclusivo rischio del concorrente. Si invitano pertanto i concorrenti ad avviare tali attività con congruo anticipo rispetto alla scadenza prevista onde evitare la non completa e quindi mancata trasmissione dell'offerta entro il termine previsto.
Qualora si verifichi un mancato funzionamento o un malfunzionamento della Piattaforma si applica quanto previsto al paragrafo 1.1.

12.1 – Regole per la presentazione dell'offerta

L'"OFFERTA" è composta da:
A – Documentazione amministrativa;
B – Offerta tecnica;
C – Offerta economica.
L'operatore economico ha facoltà di inserire nella Piattaforma offerte successive che sostituiscono la precedente, ovvero ritirare l'offerta presentata, nel periodo di tempo compreso tra la data e ora di inizio e la data e ora di chiusura della fase di presentazione delle offerte. La stazione appaltante considera esclusivamente l'ultima offerta presentata.
Si precisa inoltre che:
- l'offerta è vincolante per il concorrente;
- con la trasmissione dell'offerta, il concorrente accetta tutta la documentazione di gara, allegati e chiarimenti inclusi.

Per i concorrenti aventi sede legale in Italia o in uno dei Paesi dell'Unione europea, le dichiarazioni sostitutive si redigono ai sensi degli articoli 46 e 47 del d.p.r. 445/2000; per i concorrenti non aventi sede legale in uno dei Paesi dell'Unione europea, le dichiarazioni sostitutive sono rese mediante documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza.
Tutte le dichiarazioni sostitutive rese ai sensi degli artt. 46 e 47 del d.p.r. 445/2000, ivi compreso il DGUE, la domanda di partecipazione, l'offerta tecnica e l'offerta economica devono essere sottoscritte digitalmente dal rappresentante legale del concorrente o suo procuratore.
Il DGUE, la domanda di partecipazione (incluse le dichiarazioni integrative in essa riportate), il Patto d'integrità e la dichiarazione di eventuale concordato preventivo devono essere redatte sui modelli predisposti dalla Stazione appaltante allegati alla documentazione di gara.
La documentazione, ove non richiesta espressamente in originale, potrà essere prodotta in copia autentica o in copia conforme ai sensi, rispettivamente, degli artt. 18 e 19 del d.p.r. 445/2000. Ove non diversamente specificato è ammessa la copia scansionata.
In caso di concorrenti non stabiliti in Italia, la documentazione dovrà essere prodotta in modalità idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza; si applicano gli articoli 83, comma 3, 86 e 90 del Codice
Tutta la documentazione da produrre deve essere in lingua italiana o, se redatta in lingua straniera, deve essere corredata da traduzione giurata in lingua italiana. In caso di contrasto tra testo in lingua straniera e testo in lingua italiana prevarrà la versione in lingua italiana, essendo a rischio del concorrente assicurare la fedeltà della traduzione. In caso di mancanza, incompletezza o irregolarità della traduzione dei documenti contenuti nella busta "*Documentazione amministrativa*", si applica l'art. 83, comma 9, del Codice.
L'offerta vincolerà il concorrente ai sensi dell'art. 32, comma 4, del Codice per 180 giorni dalla scadenza del termine indicato per la presentazione dell'offerta.

copia informatica per consultazione

Nel caso in cui alla data di scadenza della validità delle offerte le operazioni di gara siano ancora in corso, la Stazione appaltante potrà richiedere agli offerenti, ai sensi dell'art. 32, comma 4, del Codice, di confermare la validità dell'offerta sino alla data che sarà indicata e di produrre un apposito documento attestante la validità della garanzia prestata in sede di gara fino alla medesima data.
Il mancato riscontro alla richiesta della Stazione appaltante sarà considerato come rinuncia del concorrente alla partecipazione alla gara.
Non sono ammesse offerte incomplete o condizionate o alternative.
Nessun rimborso è dovuto per la partecipazione alla gara, anche nel caso in cui non si dovesse procedere all'aggiudicazione.
Al momento della ricezione delle offerte, ai sensi dell'articolo 58, comma 5 del Codice, ciascun concorrente riceve notifica del corretto recepimento della documentazione inviata.
La Piattaforma consente al concorrente di visualizzare l'avvenuta trasmissione dell'offerta.
Il concorrente che intenda partecipare in forma associata (per esempio raggruppamento temporaneo di imprese/Consorzi, sia costituiti che costituendi) in sede di presentazione dell'offerta indica la forma di partecipazione e indica gli operatori economici riuniti o consorziati.
Nel caso in cui alla data di scadenza della validità delle offerte le operazioni di gara siano ancora in corso, sarà richiesto agli offerenti di confermare la validità dell'offerta sino alla data indicata e di produrre un apposito documento attestante la validità della garanzia prestata in sede di gara fino alla medesima data.
Il mancato riscontro alla richiesta della stazione appaltante entro il termine fissato da quest'ultima è considerato come rinuncia del concorrente alla partecipazione alla gara.

13 – SOCCORSO ISTRUTTORIO

Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda, e in particolare, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del DGUE, con esclusione di quelle afferenti al contenuto sostanziale dell'offerta economica e dell'offerta tecnica, possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui all'articolo 83, comma 9 del Codice.
Costituiscono irregolarità essenziali non sanabili le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa.
L'irregolarità essenziale è sanabile laddove non si accompagni ad una carenza sostanziale del requisito alla cui dimostrazione la documentazione omessa o irregolarmente prodotta era finalizzata. La successiva correzione o integrazione documentale è ammessa laddove consenta di attestare l'esistenza di circostanze preesistenti, vale a dire requisiti previsti per la partecipazione e documenti/elementi a corredo dell'offerta.
Nello specifico valgono le seguenti regole:

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

copia informatica per consultazione

- la mancata presentazione di dichiarazioni e/o elementi a corredo dell'offerta, che hanno rilevanza in fase escutiva (es. dichiarazione delle parti del servizio fornitura ai sensi dell'art.48, comma 4 del Codice) sono sanabili

Ai fini del soccorso istruttorio la stazione appaltante assegna al concorrente un congruo termine - non superiore a dieci giorni - perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicando il contenuto e i soggetti che le devono rendere.
La documentazione richiesta in applicazione all'eventuale soccorso istruttorio dovrà essere presentata in lingua italiana e trasmessa esclusivamente per mezzo della funzionalità "comunicazione della procedura" presente sulla piattaforma Sintel.
In caso di inutile decorso del termine, la stazione appaltante procede all'esclusione del concorrente dalla procedura.
Ove il concorrente produca dichiarazioni o documenti non perfettamente coerenti con la richiesta, la stazione appaltante può chiedere ulteriori precisazioni o chiarimenti, limitate alla documentazione presentata in fase di soccorso istruttorio, fissando un termine a pena di esclusione.

14 – DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

La documentazione amministrativa contiene il DGUE (anche di eventuali ausiliarie), la domanda di partecipazione e le dichiarazioni integrative nonché la documentazione a corredo, anche in relazione alle diverse forme di partecipazione. Tale documentazione dovrà essere inserita su Sintel secondo le modalità indicate nelle guide per l'utilizzo della piattaforma.
L'operatore economico inserisce sulla Piattaforma la seguente documentazione:

- domanda di partecipazione;
- DGUE;
- Garanzia provvisoria e dichiarazione di impegno di un fideiussore;
- Copia informatica della ricevuta di avvenuto pagamento del contributo all'ANAC
- PASSoe
- documentazione in caso di avvalimento di cui al punto 14.4
- documentazione per i soggetti associati di cui al punto 14.5
- Patto d'integrità firmato per accettazione

14.1 – Domanda di partecipazione ed eventuale procura

La domanda di partecipazione è redatta in bollo del valore di € 16,00, preferibilmente secondo il modello **Allegato 4 - Domanda di partecipazione**, e contiene tutte le informazioni e dichiarazioni necessarie.
Il bollo può essere assolto mediante una delle seguenti modalità:

- applicazione del contrassegno telematico sul modulo per l'attestazione del pagamento allegato alla documentazione di gara **(Allegato 5 – Modello per il pagamento dell'imposta di bollo)**, avendo cura di indicare, in particolare, il numero identificativo e la data dello stesso;
- virtualmente mediante servizio @e.bollo dell'Agenzia delle Entrate;
- Per gli operatori economici esteri tramite il pagamento del tributo con bonifico utilizzando il codice Iban IT07Y0100003245348008120501 e specificando nella causale la propria denominazione, codice fiscale (se presente) e gli estremi dell'atto a cui si riferisce il pagamento.

A comprova del pagamento, il concorrente allega la ricevuta di pagamento ovvero del bonifico bancario.
In alternativa il concorrente può acquistare la marca da bollo da euro 16,00 ed inserire il suo numero seriale all'interno della dichiarazione e allegare, obbligatoriamente copia del contrassegno in formato pdf. Il concorrente si assume ogni responsabilità in caso di utilizzo plurimo dei contrassegni.

copia informatica per consultazione

Nella domanda di partecipazione, il concorrente indica i propri dati identificativi (ragione sociale, codice fiscale, sede), la forma singola o associata con la quale partecipa alla gara e il CCNL applicato con l'indicazione del relativo codice alfanumerico unico di cui all'articolo 16 quater del decreto-legge n. 76/20.
In caso di **partecipazione in raggruppamento temporaneo di imprese, consorzio ordinario, aggregazione di retisti, GEIE**, il concorrente fornisce i dati identificativi (ragione sociale, codice fiscale, sede) e il ruolo di ciascuna impresa (mandataria/mandante, capofila/consorziata).
Nel caso di **consorzio di cooperative e imprese artigiane o di consorzio stabile** di cui all'articolo 45, comma 2 lettera b) e c) del Codice, il consorzio indica il consorziato per il quale concorre alla gara; qualora il consorziato designato sia, a sua volta, un consorzio di cui all'articolo 45, comma 2, lettera b) del Codice, esso deve indicare il consorziato o i consorziati per il quale o per i quali concorre, in assenza di tale dichiarazione si intende che lo stesso partecipa in nome e per conto proprio.
Nella domanda di partecipazione il concorrente dichiara:

- i dati identificativi (nome, cognome, data e luogo di nascita, codice fiscale, comune di residenza…) dei soggetti di cui all'art.80, comma 3 del Codice, ovvero indica la banca dati ufficiale o il pubblico registro da cui i medesimi possono essere ricavati in modo aggiornato alla data di presentazione dell'offerta;
- di non partecipare alla medesima gara in forma singola o associata, ne come ausiliaria per altro concorrente;
- di accettare senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione di gara inclusi i criteri ambientali minimi di cui al DM n.65 del 10 Marzo 2020, in GU n.90 del 4 Aprile 2020 emanato dal Ministero della transazione ecologica;
- di essere edotto dagli obblighi derivanti dal Codice di comportamento adottato dalla Stazione Appaltante (vd.art. 113 del capitolato speciale d'appalto) e di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad osservare far osservare ai propri dipendenti e collaboratori, per quanto applicabile, il suddetto codice pena la decadenza del contratto;
- **[nel caso di operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia]** l'impegno ad uniformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina di cui agli art. 17, comma 2, e 53, comma 3 del Presidente della Repubblica 633/72 e a comunicare alla Stazione Appaltante la nomina del proprio rappresentante fiscale, nelle forme di legge.
- **[nel caso di operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia]** il domicilio fiscale……, il codice fiscale……, la partita IVA ……, l'indirizzo di posta elettronica certificata o strumento analogo negli altri Stati Membri, ai fini delle comunicazioni di cui all'art.76, comma 5 del Codice;
- di aver preso visione e accettare il trattamento dei dati personali di cui all'art. 29 del presente disciplinare di gara.

In caso di incorporazione, fusione societaria o cessione o affitto d'azienda, le dichiarazioni di cui all'articolo 80, commi 1, 2 e 5, lettera l) del Codice, devono riferirsi anche ai soggetti di cui all'articolo 80 comma 3 del Codice che hanno operato presso la società incorporata, che si è fusa o che ha ceduto o dato in affitto l'azienda nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara.
La domanda e le relative dichiarazioni sono sottoscritte ai sensi del decreto legislativo n. 82/2005:

- dal concorrente che partecipa in forma singola;
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE costituiti, dalla mandataria/capofila;
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE non ancora costituiti, da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o il consorzio o il gruppo;

nel caso di aggregazioni di retisti:

copia informatica per consultazione

a. se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e con soggettività giuridica, ai sensi dell'articolo 3, comma 4-quater, del decreto legge 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dal solo operatore economico che riveste la funzione di organo comune;
b. se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica, ai sensi dell'articolo 3, comma 4-quater, del decreto legge 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dall'impresa che riveste le funzioni di organo comune nonché da ognuno dei retisti che partecipa alla gara;
c. se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dal retista che riveste la qualifica di mandatario, ovvero, in caso di partecipazione nelle forme del raggruppamento da costituirsi, da ognuno dei retisti che partecipa alla gara.
d. nel caso di consorzio di cooperative e imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'articolo 45, comma 2 lettera b) e c) del Codice, la domanda è sottoscritta digitalmente dal consorzio medesimo.

La domanda e le relative dichiarazioni sono firmate dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore munito della relativa procura. In tal caso, il concorrente allega alla domanda copia conforme all'originale della procura.

14.2 – Documento di Gara Unico Europeo

Il concorrente compila il Documento di gara unico europeo di cui allo schema **Allegato n.3 – DGUE.**

Presenta, inoltre, il Documento di Gara Unico Europeo per ciascuna ausiliaria, dal quale risulti il possesso dei requisiti di cui all'articolo 6 e compilato per le parti relative ai requisiti oggetto di avvalimento.

Il Documento di gara unico europeo deve essere presentato:

- nel caso di raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, GEIE, da tutti gli operatori economici che partecipano alla procedura in forma congiunta;
- nel caso di aggregazioni di imprese di rete da ognuna delle imprese retiste, se l'intera rete partecipa, ovvero dall'organo comune e dalle singole imprese retiste indicate;
- nel caso di consorzi cooperativi, di consorzi artigiani e di consorzi stabili, dal consorzio e dai consorziati per conto dei quali il consorzio concorre.

Il concorrente deve compilare:

Parte II – Informazioni sull'operatore economico

Il concorrente rende tutte le informazioni richieste mediante la compilazione delle parti pertinenti.

In caso di ricorso all'avvalimento si richiede la compilazione della sezione C

Il concorrente indica la denominazione dell'operatore economico ausiliario e i requisiti oggetto di avvalimento.

In caso di ricorso al subappalto si richiede la compilazione della sezione D

Il concorrente, pena l'impossibilità di ricorrere al subappalto, indica l'elenco delle prestazioni che intende subappaltare con la relativa quota percentuale dell'importo complessivo della concessione.

Fino all'aggiornamento del DGUE alle modifiche normative del D.Lgs. n. 50/2016, ciascun soggetto che compila il DGUE allega una dichiarazione integrativa in ordine al possesso dei requisiti di cui all'art. 80, comma 5, lett. c), c-bis), c-ter), c-quater), f-bis) ed f-ter) del Codice.

Parte III – Motivi di esclusione

Il concorrente dichiara di non trovarsi nelle condizioni previste dal punto 7 del presente disciplinare (Sez. A-B-C-D).

Con riferimento alla parte III, sezione B, si precisa che ciascun operatore tenuto a rendere la dichiarazione dovrà indicare, ai sensi dell'art. 80, comma 4 del Codice, tutti i

copia informatica per consultazione

provvedimenti ivi inclusi quelli non definitivi.
Parte IV – Criteri di selezione
Il concorrente dichiara di possedere tutti i requisiti richiesti dai criteri di selezione compilando le apposite sezioni
Parte VI – Dichiarazioni finali
Il concorrente rende tutte le informazioni richieste mediante la compilazione delle parti pertinenti.

14.3 - Dichiarazione integrativa per gli operatori economici ammessi al concordato preventivo con continuità aziendale di cui all'articolo 186 bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267 *(eventuale)*
Il concorrente dichiara ai sensi degli articoli 46 e 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000 gli estremi del provvedimento di ammissione al concordato e del provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare, nonché dichiara di non partecipare alla gara quale mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese e che le altre imprese aderenti al raggruppamento non sono assoggettate ad una procedura concorsuale ai sensi dell'articolo 186-bis, comma 6 del Regio Decreto 16 marzo 1942, n. 267.
Il concorrente presenta una relazione di un professionista in possesso dei requisiti di cui all'articolo 67, terzo comma, lettera d), del Regio Decreto 16 marzo 1942, n. 267, che attesta la conformità al piano e la ragionevole capacità di adempimento del contratto.
14.4 - Documentazione in caso di avvalimento

Il concorrente, per ciascuna ausiliaria, allega:
1) DGUE, firmato dall'ausiliaria, contenente le informazioni di cui alla parte II, sezioni A e B, alla parte III, alla parte IV, in relazione ai requisiti oggetto di avvalimento, e alla parte VI;
2) dichiarazione sostitutiva di cui all'art. 89, comma 1, del Codice, sottoscritta dall'ausiliaria, con la quale quest'ultima si obbliga, verso il concorrente e verso la Stazione appaltante, a mettere a disposizione, per tutta la durata della concessione, le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
3) dichiarazione sostitutiva di cui all'art. 89, comma 7, del Codice sottoscritta dall'ausiliaria con la quale quest'ultima attesta di non partecipare alla gara in proprio o come associata o consorziata;
4) originale o copia autentica del contratto di avvalimento, in virtù del quale l'ausiliaria si obbliga, nei confronti del concorrente, a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie, che devono essere dettagliatamente descritte, per tutta la durata della concessione. A tal fine il contratto di avvalimento contiene, **a pena di nullità**, ai sensi dell'art. 89, comma 1, del Codice, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'ausiliaria;
5) PASSOE dell'ausiliaria;

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

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

Per i raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari o GEIE non ancora costituiti
- dichiarazione rese da ciascun concorrente, attestante:

copia informatica per consultazione

a. quale operatore economico, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
b. l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente con riguardo ai raggruppamenti temporanei o consorzi o GEIE ai sensi dell'articolo 48 comma 8 del Codice conferendo mandato collettivo speciale con rappresentanza all'impresa qualificata come mandataria che stipulerà il contratto in nome e per conto delle mandanti/consorziate;
c. le parti del servizio/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

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

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

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

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

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

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

15 – OFFERTA TECNICA

L'operatore economico inserisce la documentazione relativa all'offerta tecnica, consistente in un file formato ".zip" ovvero "rar" ovvero ".7z" nella Piattaforma secondo le modalità di cui all'Allegato n. 1 ***"Relazione tecnica e Criteri di valutazione dell'offerta tecnica"*** e deve contenere, a pena di esclusione, i seguenti documenti:

a) relazione tecnica del servizio offerto;

copia informatica per consultazione

b) dichiarazione firmata, preferibilmente secondo l'Allegato 8 "**Dichiarazione segreti tecnici e commerciali"** contenente i dettagli dell'offerta coperti da riservatezza, argomentando in modo congruo le ragioni per le quali eventuali parti dell'offerta sono da segretare.

L'offerta, contenuta nella cartella compressa, è firmata secondo le modalità previste al precedente punto 12.1. Si precisa che la cartella compressa non deve essere firmata.

La relazione contiene una proposta tecnico-organizzativa che illustra, con riferimento ai criteri e sub-criteri di valutazione indicati nella tabella di cui all'Allegato n.1 **- Relazione tecnica e Criteri di valutazione dell'offerta tecnica.**

Ai fini del rispetto della clausola sociale di cui al successivo paragrafo 25, il concorrente allega all'offerta tecnica un progetto di assorbimento atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale. **Il progetto di assorbimento sarà oggetto di sola verifica di idoneità da parte della Commissione e non sarà soggetto ad attribuzione di punteggio**.

L'offerta tecnica deve rispettare le caratteristiche minime stabilite, pena l'esclusione dalla procedura di gara, nel rispetto del principio di equivalenza di cui all'articolo 68 del Codice.

Il concorrente ai fini dei segreti tecnici e commerciali allega **anche** una copia firmata della relazione tecnica adeguatamente oscurata nelle parti ritenute costituenti segreti tecnici e commerciali. Resta ferma, la facoltà della stazione appaltante di valutare la fondatezza delle motivazioni addotte e di chiedere al concorrente di dimostrare la tangibile sussistenza di eventuali segreti tecnici e commerciali.

La mancata presentazione dell'offerta tecnica e/o la mancata sottoscrizione costituisce causa di esclusione.

ATTENZIONE: Si richiede inoltre che l'offerta tecnica venga presentata anche in formato word al fine di facilitare il lavoro della Commissione. Pertanto l'offerta in pdf firmata digitalmente e l'offerta in formato word devono essere caricate in un'unica cartella zip.

16 – OFFERTA ECONOMICA

L'operatore economico inserisce la documentazione economica nella Piattaforma secondo le seguenti modalità:

- il prezzo complessivo offerto indicato sia in cifre, sia in lettere; in caso di discordanza fra il prezzo indicato in cifre e quello in lettere, sarà ritenuto valido quello espresso in lettere
- L'Offerta Economica, a pena di esclusione, deve essere altresì corredata dall'Allegato n. 11 – "*Dettaglio offerta economica*" da firmare secondo le modalità previste al precedente punto 12.1 e caricare nell'apposito campo della piattaforma.

Sono inammissibili le offerte economiche superiori all'importo posto a base d'asta o che non siano formulate nel rispetto dei prezzi massimi indicati nel presente disciplinare.

L' Allegato 11 - "Dettaglio offerta economica" dovrà esprimere tra l'altro il seguente prezzo:

1	**Prezzo unitario di un pasto destinato agli utenti degli asili nido** Il prezzo netto offerto per un pasto non deve superare **€. 6,827** IVA esclusa di cui: **€. 6,817, Iva** esclusa assoggettabili a ribasso **€. 0,010** iva esclusa non assoggettabili a ribasso *(oneri per la riduzione dei rischi da interferenza)*
2	**Prezzo unitario di un pasto destinato agli utenti della refezione scolastica (infanzia,primario,secondaria di 1° grado) e dei dipendenti comunali** Il prezzo netto offerto per un pasto non deve superare **€. 4,864** IVA esclusa di cui: **€. 4,854** iva esclusa assoggettabili a ribasso **€. 0,010** iva esclusa non assoggettabili a ribasso *(oneri per la riduzione dei rischi da interferenza)*

copia informatica per consultazione

3	**Prezzo unitario di un pasto destinato agli anziani e agli indigenti con servizio a domicilio** Il prezzo netto offerto per un pasto non deve superare **€. 6,288 IVA** esclusa di cui: **€. 6,278** iva esclusa assoggettabili a ribasso **€. 0,010** iva esclusa non assoggettabili a ribasso *(oneri per la riduzione dei rischi da interferenza)*

Il prezzo unitario offerto non deve riportare un numero di decimali superiore a tre.

Ulteriori documenti a corredo dell'offerta economica

a) Stima dei costi aziendali relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro di cui all'art. 95, comma 10, del Codice. I costi relativi alla sicurezza connessi con l'attività d'impresa dovranno risultare congrui rispetto all'entità e le caratteristiche delle prestazioni oggetto della concessione.

b) Stima dei costi della manodopera, ai sensi dell'art. 95, comma 10, del Codice illustrando le modalità con le quali è stato calcolato il costo della manodopera. In relazione ai "costi medi orari del lavoro per il personale dipendente", il concorrente deve confermare che intende applicare al proprio personale il costo medio orario di cui alle tabelle come determinate dal Ministero del lavoro e delle politiche sociali, che deve allegare. In caso di costi medi orari inferiori alle stesse tabelle, devono essere fornite opportune giustificazioni a corredo della scelta adottata.

c) per ognuna delle tipologie di prodotti di cui al paragrafo *"Soluzioni migliorative alle derrate alimentari"* - e per ciascun prodotto indicato nell'offerta tecnica, il maggiore valore economico della miglioria offerta al netto delle quantità prescrittive ovvero il valore del prodotto offerto detratto il valore della derrata sostituita. I valori economici espressi per essere presi in considerazione devono risultare coerenti con le caratteristiche indicate nell'offerta tecnica e con il valore di mercato del prodotto di cui trattasi.

d) l'indicazione del costo complessivo preventivato dal concorrente per l'attuazione delle "Altre soluzioni migliorative" offerte, indicando il costo di ognuna.
I costi delle soluzioni migliorative offerte si richiedono esclusivamente in quanto nel caso in cui la Commissione giudicatrice non ritenesse coerenti all'oggetto del servizio, in toto o in parte, le soluzioni proposte, il valore economico della soluzione non accolta sarà impiegato dalla Stazione Appaltante per acquisire altri servizi o beni, coerenti con le attività oggetto dell'affidamento.

Si precisa che gli importi espressi dal concorrente per l'attuazione delle soluzioni migliorative non sono soggetti a valutazione economica ai fini della determinazione complessiva dell'offerta economica presentata dal concorrente.

Il punteggio alle soluzioni migliorative sarà attribuito in base al valore economico determinato dalla Commissione giudicatrice.

- **Nel caso in cui il costo delle soluzioni migliorative fosse ritenuto non coerente con l'oggetto del servizio e risultasse non congruo, la Commissione Giudicatrice si riserva di nominare un perito per effettuare l'analisi di congruità. Il costo stimato dal perito costituirà l'importo che l'operatore economico, qualora risulti aggiudicatario, dovrà corrispondere alla Stazione Appaltante. Le spese peritali saranno poste a carico dell'operatore economico**.
- **Nel caso in cui il concorrente non indichi i costi delle soluzioni migliorative o li indichi parzialmente, il RUP nominerà un perito per effettuare la stima del valore economico di ciascuna soluzione migliorativa offerta non quotata. Il costo stimato dal perito costituirà l'importo che l'operatore economico, qualora risulti aggiudicatario, dovrà corrispondere alla Stazione Appaltante per le soluzioni migliorative presentate e non accolte dalla Commissione di gara. Le spese peritali saranno poste a carico dell'operatore economico.**

copia informatica per consultazione

Sulla base delle suddette giustificazioni sarà valutata la congruità delle offerte che risultassero anormalmente basse, ai sensi dell'articolo 97, comma 3, del Codice dei contratti pubblici.
In caso di discordanza fra i valori economici indicati in cifre e quelli indicati in lettere nel documento **"Dettaglio offerta economica"**, sarà ritenuta valida l'offerta più vantaggiosa per la Stazione Appaltante.
Con la presentazione dell'offerta, in caso di aggiudicazione, il concorrente si obbliga irrevocabilmente nei confronti del committente ad eseguire il servizio, in conformità a quanto indicato nell'Offerta tecnica e nell'Offerta economica.
Gli oneri fiscali sono in conformità alle leggi vigenti.

17 – CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

La concessione sarà aggiudicata secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'articolo 95, comma 2 del Codice.
La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica è effettuata in base ai seguenti punteggi

ELEMENTI DI VALUTAZIONE		PUNTEGGIO MASSIMO
A	**Offerta tecnica**	**80**
B	**Offerta economica**	**20**
TOTALE		**100**

17.1 – Criteri di valutazione dell'offerta tecnica

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri e sub-criteri di valutazione e relativi pesi e sub-pesi nonché delle formule di cui all'Allegato n. 1 *"Relazione tecnica e Criteri di valutazione dell'offerta tecnica".*
Nella colonna identificata con la lettera D vengono indicati i "Punteggi discrezionali", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice. Nella colonna identificata con la lettera Q vengono indicati i "Punteggi quantitativi", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito mediante applicazione di una formula matematica. Nella colonna identificata dalla lettera T vengono indicati i "Punteggi tabellari", vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto.

17.2 – Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta tecnica

Per la determinazione del punteggio tecnico è attribuito un coefficiente sulla base del metodo di attribuzione discrezionale di un coefficiente variabile da 0 (zero) a 1 (uno) da parte di ciascun Commissario a ciascun elemento qualitativo dell'offerta secondo le modalità e i valori riportati nell'allegato n.1 *"Relazione tecnica e Criteri di valutazione dell'offerta tecnica*".
Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel singolo criterio nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene riparametrato. La c.d. "riparametrazione" si applica ai criteri di natura qualitativa la cui formula non consenta la distribuzione del punteggio massimo. La commissione procederà ad assegnare al concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto su un singolo criterio il massimo punteggio previsto per lo stesso e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente.
Tutti i punteggi verranno arrotondati alla seconda cifra decimale.

copia informatica per consultazione

17.3 – Criterio di valutazione dell'offerta economica

La valutazione dell'Offerta Economica avverrà attribuendo il punteggio massimo previsto per il **prezzo complessivo offerto** ed assegnando il punteggio agli altri concorrenti in modo proporzionale utilizzando la seguente formula:

$$x = \frac{Pi \, x \, C}{PO}$$

Ove:
X = Punteggio da attribuire al concorrente in esame;
Pi = Prezzo più basso offerto;
C = Punteggio massimo attribuibile (20);
PO = Prezzo offerto dal concorrente in esame.
Il punteggio economico ottenuto applicando la formula sopra riportata sarà troncato alla seconda cifra decimale. Non saranno prese in considerazione, ai fini dell'attribuzione del relativo punteggio, le offerte economiche di importo superiore alla base d'asta.
Ai sensi dell'articolo 94, comma 2 del Codice, la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di non aggiudicare la concessione all'offerente che ha presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, se accerta che l'offerta non soddisfa gli obblighi di cui all'articolo 30, comma 3, del Codice.
La concessione sarà aggiudicata anche in presenza di una sola offerta ritenuta valida.
Ai sensi dell'articolo 95, comma 12, del Codice non si procederà ad aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.
La Stazione appaltante si riserva altresì di non aggiudicare la concessione per sopravvenuti motivi di pubblico interesse senza che l'operatore economico possa vantare risarcimenti di sorta.

18 – COMMISSIONE GIUDICATRICE

La commissione giudicatrice è nominata dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte ed è composta da un numero dispari pari a n. 3 membri, esperti nello specifico settore cui si riferisce l'oggetto del contratto. In capo ai commissari non devono sussistere cause ostative alla nomina ai sensi dell'articolo 77, commi 4, 5 e 6, del Codice. A tal fine viene richiesta, prima del conferimento dell'incarico, apposita dichiarazione.
La composizione della commissione giudicatrice e i curricula dei componenti sono pubblicati sul profilo del committente nella sezione "Amministrazione trasparente".
La commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche dei concorrenti e di regola, lavora a distanza con procedure telematiche che salvaguardino la riservatezza delle comunicazioni.
Il RUP può avvalersi dell'ausilio della commissione giudicatrice ai fini della verifica della documentazione amministrativa e dell'anomalia delle offerte.

19 – SVOLGIMENTO OPERAZIONI DI GARA

La prima seduta avrà luogo **il giorno 6 Ottobre 2022 alle ore 9,30.**
Tale seduta, se necessario, è aggiornata ad altra ora o a giorni successivi, nella data e negli orari comunicati ai concorrenti tramite la Piattaforma.
La Piattaforma consente la pubblicità delle sedute di gara preordinate all'apertura:
• della documentazione amministrativa;
• delle offerte tecniche;
• delle offerte economiche;
Le successive sedute sono comunicate ai concorrenti tramite la Piattaforma almeno due giorni prima della data fissata.
Nell'ambito della procedura telematica, non sono previste sedute pubbliche per l'apertura delle offerte, come confermato dall'articolo 58, decreto legislativo n. 50 del 2016.

copia informatica per consultazione

20 – VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

Nella prima seduta il seggio di gara istituito ad hoc accede alla documentazione amministrativa di ciascun concorrente, mentre l'offerta tecnica e l'offerta economica restano, chiuse, segrete e bloccate dal sistema, e procede a:

a) controllare la completezza della documentazione amministrativa presentata;
b) verificare la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nel presente disciplinare;
c) redigere apposito verbale.

Ad esito delle verifiche di cui sopra il RUP provvede a:

d) attivare la procedura di soccorso istruttorio di cui al precedente punto 13;
e) adottare il provvedimento che determina le esclusioni e le ammissioni dalla procedura di gara, provvedendo altresì alla sua pubblicazione sul sito della stazione appaltante, nella sezione "Amministrazione trasparente" e alla sua comunicazione immediata e comunque entro un termine non superiore a cinque giorni.

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

21 – VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE

La data e l'ora della seduta in cui si procede all'apertura delle offerte tecniche sono comunicate tramite la Piattaforma ai concorrenti ammessi ai sensi dell'articolo 20.
La commissione giudicatrice procede all'apertura, esame e valutazione delle offerte presentate dai predetti concorrenti e all'assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri e le formule indicati nell'allegato n 1– "Relazione tecnica e Criteri di valutazione dell'offerta tecnica". Gli esiti della valutazione sono registrati dalla Piattaforma.
La commissione procede alla riparametrazione dei punteggi secondo quanto indicato nell'allegato n.1.
La commissione giudicatrice rende visibile ai concorrenti, con le modalità di cui all'articolo 19:

a) i punteggi tecnici attribuiti alle singole offerte tecniche;
b) le eventuali esclusioni dalla gara dei concorrenti.

Al termine delle operazioni di cui sopra la Piattaforma consente la prosecuzione della procedura ai soli concorrenti ammessi alla valutazione delle offerte economiche.
La commissione giudicatrice procede all'apertura delle offerte economiche e, quindi, alla valutazione delle offerte economiche, secondo i criteri e le modalità descritte al punto 17 e successivamente all'individuazione dell'unico parametro numerico finale per la formulazione della graduatoria.
Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, ma punteggi differenti per il prezzo e per tutti gli altri elementi di valutazione, è collocato primo in graduatoria il concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio sull'offerta tecnica.
Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e gli stessi punteggi parziali per il prezzo e per l'offerta tecnica, i predetti concorrenti, su richiesta della stazione appaltante, presentano un'offerta migliorativa sul prezzo entro cinque giorni **(termine perentorio)**.
La richiesta è effettuata secondo le modalità previste all'articolo 2.3. È collocato primo in graduatoria il concorrente che ha presentato la migliore offerta. Ove permanga l'ex aequo la commissione procede mediante al sorteggio ad individuare il concorrente che verrà collocato primo nella graduatoria. La stazione appaltante comunica il giorno e l'ora del sorteggio secondo le modalità previste all'articolo 2.3.

copia informatica per consultazione

La commissione giudicatrice rende visibile ai concorrenti, con le modalità di cui all'articolo 19 i prezzi offerti.
All'esito delle operazioni di cui sopra, la commissione, redige la graduatoria e comunica la proposta di aggiudicazione al RUP.
Qualora individui offerte che superano la soglia di anomalia di cui all'articolo 97, comma 3 del Codice, e in ogni altro caso in cui, in base a elementi specifici, l'offerta appaia anormalmente bassa, la commissione, chiude la seduta dando comunicazione al RUP, che procede alla verifica dell'anomalia.
In qualsiasi fase delle operazioni di valutazione delle offerte tecniche ed economiche, la commissione provvede a comunicare tempestivamente al RUP i casi di esclusione da disporre per:

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

22 - VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE

Al ricorrere dei presupposti di cui all'articolo 97, comma 3, del Codice, e in ogni altro caso in cui, in base a elementi specifici, l'offerta appaia anormalmente bassa, il RUP, eventualmente avvalendosi della commissione giudicatrice, valuta la congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità delle offerte che appaiono anormalmente basse.
Si procede a verificare la prima migliore offerta anormalmente bassa. Qualora tale offerta risulti anomala, si procede con le stesse modalità nei confronti delle successive offerte ritenute anomale, fino ad individuare la migliore offerta ritenuta non anomala.
Il RUP richiede al concorrente la presentazione delle spiegazioni, se del caso, indicando le componenti specifiche dell'offerta ritenute anomale.
A tal fine, assegna un termine non inferiore a quindici giorni dal ricevimento della richiesta.
Il RUP, esaminate le spiegazioni fornite dall'offerente, ove le ritenga non sufficienti ad escludere l'anomalia, può chiedere, anche mediante audizione orale, ulteriori chiarimenti, assegnando un termine perentorio per il riscontro.
Il RUP esclude le offerte che, in base all'esame degli elementi forniti con le spiegazioni risultino, nel complesso, inaffidabili.

23 – AGGIUDICAZIONE E STIPULA DEL CONTRATTO

La commissione invia al RUP la proposta di aggiudicazione in favore del concorrente che ha presentato la migliore offerta.
Qualora vi sia stata verifica di congruità delle offerte anomale, la proposta di aggiudicazione è formulata dal RUP al termine del relativo procedimento.
Qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, non si procede all'aggiudicazione.
La Stazione appaltante, a suo insindacabile giudizio, si riserva la facoltà di sospendere, o revocare la procedura e di non dare seguito alla procedura per sopravvenute ragioni di pubblico interesse o per ragioni di opportunità senza che ciò comporti alcuna pretesa degli operatori che hanno presentato offerta.
La proposta di aggiudicazione è approvata entro il termine massimo di 30 giorni naturali e consecutivi dal suo ricevimento. Il termine è interrotto dalla richiesta di chiarimenti o documenti e

copia informatica per consultazione

inizia nuovamente a decorrere da quando i chiarimenti o documenti pervengono all'organo richiedente. Decorso tale termine la proposta di aggiudicazione si intende approvata.
L'aggiudicazione diventa efficace all'esito positivo della verifica del possesso dei requisiti prescritti dal presente disciplinare.
In caso di esito negativo delle verifiche, si procede alla revoca dell'aggiudicazione, alla segnalazione all'ANAC nonché all'incameramento della garanzia provvisoria. La concessione viene aggiudicata, quindi, al secondo graduato procedendo altresì, alle verifiche nei termini sopra indicati.
Nell'ipotesi in cui la concessione non possa essere aggiudicata neppure a favore del concorrente collocato al secondo posto nella graduatoria, la concessione viene aggiudicata, nei termini sopra detti, scorrendo la graduatoria.
La stipula del contratto avviene entro 60 giorni, dall'intervenuta efficacia dell'aggiudicazione.
A seguito di richiesta motivata proveniente dall'aggiudicatario la data di stipula del contratto può essere differita purché ritenuta compatibile con la sollecita esecuzione del contratto stesso.
La garanzia provvisoria è svincolata, all'aggiudicatario, automaticamente al momento della stipula del contratto; agli altri concorrenti, è svincolata tempestivamente e comunque entro trenta giorni dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione.
Il contratto è stipulato trascorsi 35 giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione.
All'atto della stipulazione del contratto, l'aggiudicatario deve presentare la garanzia definitiva da calcolare sull'importo contrattuale, secondo le misure e le modalità previste dall'articolo 103 del Codice.
L'aggiudicatario deve altresì presentare la ricevuta di pagamento delle spese contrattuali secondo le indicazioni che saranno comunicate dalla Stazione appaltante.
L'aggiudicatario deposita se del caso, prima o contestualmente alla sottoscrizione del contratto, i contratti continuativi di cooperazione di cui all'articolo 105, comma 3, lettera c bis) del Codice.
L'affidatario comunica, per ogni sub-contratto che non costituisce subappalto, l'importo e l'oggetto del medesimo, nonché il nome del sub-contraente, prima dell'inizio della prestazione.
Il contratto sarà stipulato in modalità elettronica, in forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante – Segretario Generale del Comune di Novate Milanese.
Sono a carico dell'aggiudicatario anche tutte le spese contrattuali (diritti di segreteria ed onorario), gli oneri fiscali quali imposte e tasse - ivi comprese quelle di registro ove dovute - relative alla stipulazione del contratto
Le spese relative alla pubblicazione del bando e dell'avviso sui risultati della procedura di affidamento, ai sensi dell'art. 216, comma 11 del Codice e del D.M. 2 dicembre 2016 (GU 25.1.2017 n. 20), sono a carico dell'aggiudicatario e dovranno essere rimborsate alla stazione appaltante entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione. L'importo delle spese di pubblicazione è presunto in € 3.500,00=, iva ed imposte di bollo escluse. La stazione appaltante comunicherà all'aggiudicatario l'importo effettivo delle suddette spese, nonché le relative modalità di pagamento. Sono comunicati tempestivamente all'aggiudicatario eventuali scostamenti dall'importo indicato.

24 – OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Il contratto di concessione è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla l. 13 agosto 2010, n. 136. L'affidatario deve comunicare alla stazione appaltante:

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

La comunicazione deve essere effettuata entro sette giorni dall'accensione del conto corrente ovvero, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie

copia informatica per consultazione

relative ad una commessa pubblica. In caso di persone giuridiche, la comunicazione de quo deve essere sottoscritta da un legale rappresentante ovvero da un soggetto munito di apposita procura.
L'omessa, tardiva o incompleta comunicazione degli elementi informativi comporta, a carico del soggetto inadempiente, l'applicazione di una sanzione amministrativa pecuniaria da 500 a 3.000 euro.
Il mancato adempimento agli obblighi previsti per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi alla concessione comporta la risoluzione di diritto del contratto.
In occasione di ogni pagamento all'appaltatore o di interventi di controllo ulteriori si procede alla verifica dell'assolvimento degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.
Il contratto è sottoposto alla condizione risolutiva in tutti i casi in cui le transazioni siano state eseguite senza avvalersi di banche o di Società Poste Italiane S.p.a. o anche senza strumenti diversi dal bonifico bancario o postale che siano idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni per il corrispettivo dovuto in dipendenza del presente contratto.

25 – CLAUSOLA SOCIALE E ALTRE CONDIZIONI PARTICOLARI DI ESECUZIONE

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di concessione è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81.
L'elenco e i dati relativi al personale attualmente impiegato dal contraente uscente per l'esecuzione del contratto è riportato nell' Allegato 9 *"Elenco del personale in carico al gestore uscente"*
La mancata presentazione del progetto di assorbimento, anche a seguito dell'attivazione del soccorso istruttorio, equivale a mancata accettazione della clausola sociale e comporta l'esclusione dalla gara.
Il progetto di assorbimento sarà oggetto di sola verifica di idoneità da parte della Commissione e non sarà soggetto ad attribuzione di punteggio.
Quanto indicato nel progetto di assorbimento è vincolante per l'Operatore economico aggiudicatario.

26 – PATTO D'INTEGRITÀ

Nello svolgimento delle attività oggetto del contratto, l'aggiudicatario deve uniformarsi ai principi e, per quanto compatibili, ai doveri di condotta richiamati nel Decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013 n. 62 e nel Patto d'integrità di questa stazione appaltante.

27 – ACCESSO AGLI ATTI

L'accesso agli atti della procedura è consentito nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 53 del Codice e dalle vigenti disposizioni in materia di diritto di accesso ai documenti amministrativi e secondo quanto dichiarato dal concorrente nell'allegato n.8.

28 – DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Le eventuali controversie tra le parti non definibili in via bonaria, saranno deferite al Foro territorialmente competente per la Stazione Appaltante.

29 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati raccolti sono trattati e conservati ai sensi del Regolamento UE n.2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera

copia informatica per consultazione

circolazione di tali dati, del decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196 recante il "Codice in materia di protezione dei dati personali" e ss mm e ii, del decreto della Presidenza del Consiglio dei Ministri n. 148/21 e dei relativi atti di attuazione secondo quanto riportato nell'apposita scheda informativa che sarà fornita dalla Stazione appaltante.

La Dirigente dell'Area
Servizi Generali e alla Persona
Dott. Ssa Monica Cusatis
(documento firmato digitalmente)

Il presente documento è stato redatto, sottoscritto e validato in forma digitale secondo le modalità previste dal D.Lgs. 7 marzo 2005 n. 82.

copia informatica per consultazione

CITTA' DI NOVATE MILANESE

Area Servizi Generali e alla Persona – Settore Istruzione e Sport
PEC comune.novatemilanese@legalmail.it
E-MAIL istruzione@comune.novate-milanese.mi.it

PROCEDURA APERTA IN AMBITO U.E. SVOLTA IN MODALITA' TELEMATICA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, DESTINATO ALLE UTENZE SCOLASTICHE E ALTRI UTENTI DEL COMUNE DI NOVATE MILANESE

periodo 01/01/2023-31/12/2027

RELAZIONE TECNICO – ILLUSTRATIVA
AI SENSI DELL'ARTICOLO 23 COMMA 15 DEL CODICE DEGLI APPALTI

CIG 9349557A81

copia informatica per consultazione

PREMESSA

I documenti di gara sono stati elaborati in funzione dell'utenza prevista per 254.058 pasti /anno (utenti: asilo nido, scuola infanzia, primaria, secondaria di primo grado, dipendenti comunali, anziani/indigenti a domicilio)

Il sistema prevede l'utilizzo di due cucine comunali, in via Baranzate e in via Campo dei Fiori, date in comodato d'uso all'operatore per la produzione dei pasti destinati agli asilo nido Trenino e Prato Fiorito

I pasti destinati agli altri utenti saranno prodotti in centro cottura, in disponibilità, per l'intera durata contrattuale da parte dell'operatore economico aggiudicatario. Il centro di cottura dovrà ottemperare ai requisiti dettagliati nel disciplinare di gara. Il sistema di gestione dei pasti non prevede soluzioni di continuità tra preparazione e distribuzione.

PRINCIPI GENERALI

I documenti di gara sono stati sviluppati in coerenza con le esigenze sociali, la tutela della salute e dell'ambiente, la promozione dello sviluppo sostenibile (D.Lgs. 20 aprile 2016 n. 50 art. 30 comma 1, Art. 34, art.95, art.144), secondo i principi del Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement di cui al Decreto Interministeriale 10 Aprile 2013, nonchè

- alla Legge 8 novembre 2013 n.128,
- alla legge n.141/2015,
- alla legge n.166/2016
- al D.L. 10 marzo 2020 (Criteri minimi ambientali)
- alla Legge 8 novembre 2013 n.128,
- al D.Lgs. 116/2020,
- alle Linee Guida ANAC n.2 Direttiva (UE) 2019/904,
- alle Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione ospedaliera, assistenziale Scolastica del ministero della salute (G.U. 11/11/2021),
- al D L.gs 196 8 Novembre 2021.

I documenti di gara sono stati elaborati in funzione dell'utenza e ispirati ai principi di una sana alimentazione secondo i principi della dieta mediterranea.

I menu sono stagionali e sono stati definiti con l'obiettivo di garantire pasti appetibili e nutrizionalmente bilanciati nel rispetto delle indicazioni dei LARN.

All'interno del servizio, vi sono una serie di prestazioni tutte riconducibili in un'unica prestazione principale, facente capo al servizio di ristorazione.

copia informatica per consultazione

I criteri di valutazione sono incentrati sull'organizzazione del ciclo produttivo, sul miglioramento della qualità delle derrate e sull'offerta di prodotti locali a filiera corta secondo quanto previsto dall'articolo 95 del codice degli Appalti.
Vista l'attuale situazione di pandemia da covid 19, per garantire la massima partecipazione alla procedura, è stata messa a disposizione la documentazione tecnica necessaria per una corretta cognizione dei luoghi e lasciando comunque la facoltà ai concorrenti di poter svolgere il sopralluogo presso le cucine degli enti aggregati.

REQUISITI GENERALI

Sono esclusi dalla gara gli operatori economici per i quali sussistono cause di esclusione di cui all'articolo 80 del Codice. In caso di partecipazione di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c), del Codice la sussistenza dei requisiti di cui all'articolo 80 del Codice è attestata e verificata nei confronti del consorzio e delle consorziate indicate quali esecutrici.
Sono comunque esclusi gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'articolo 53, comma 16-ter, del decreto legislativo del 2001 n. 165 a soggetti che hanno esercitato, in qualità di dipendenti, poteri autoritativi o negoziali presso l'amministrazione affidante negli ultimi tre anni.
La mancata accettazione delle clausole contenute nel Patto di integrità, approvato dal Comune di Novate con delibera della Giunta Comunale n. 33 del 17.02.2015 e il mancato rispetto dello stesso costituiscono causa di esclusione dalla gara, ai sensi dell'articolo 83 bis del decreto legislativo n. 159/2011.

REQUISITI DI IDONEITÀ

Iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara. Nell'ipotesi di RTI il requisito deve essere posseduto da ciascuna raggruppata.
Il concorrente non stabilito in Italia ma in altro Stato membro o in uno dei Paesi di cui all'articolo 83, comma 3, del Codice, presenta dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito.

REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA

I requisiti di capacità economica e finanziaria sono rappresentati dal fatturato specifico minimo per servizi di ristorazione collettiva nello specifico si richiede di:

copia informatica per consultazione

- Aver realizzato un fatturato specifico minimo annuo nel settore di attività oggetto della concessione riferito a ciascuno degli ultimi tre esercizi finanziari disponibili di € 1.300.00,00 Iva esclusa.

I requisiti del fatturato sono motivati dall'esigenza di ammettere alla gara operatori economici con solida capacità economico-finanziaria in relazione all'importo a base di gara e alla peculiarità e complessità dell'appalto.

REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE

- Aver regolarmente eseguito nel triennio (2018/2019/2020) almeno un unico contratto per servizi di ristorazione collettiva, di importo complessivo minimo pari ad € 3.900.000,00 Iva esclusa

  Il requisito, in caso di RTI, deve essere posseduto in misura maggioritaria dalla mandataria., con un minimo del 10 % per le mandanti.

- Il requisito del possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2015 in corso di validità idonea pertinente e proporzionata al seguente ambito di attività: servizio di ristorazione collettiva deve essere posseduto in caso di RTI da tutti i componenti

- Disporre, a far data dell'inizio del servizio, di un Centro Cottura presso il quale produrre i pasti giornalieri indicati nel capitolato, in virtù di un titolo di proprietà o di locazione o di comodato o di altro titolo o contratto valido per tutta la durata del contratto la cui distanza, dalla sede municipale di Novate Milanese (Viale Vittorio Veneto 18), possa essere percorsa in un tempo massimo non superiore a 40 minuti, calcolati mediante l'applicazione mappa https://www.google.it/maps

  Il centro cottura deve avere la capacità produttiva residua (al netto dei pasti prodotti per altri committenti) di almeno 1.200 pasti giornalieri per turno di produzione.

SUDDIVISIONE IN LOTTI

Ai sensi e per gli effetti dell'articolo 51 comma 1 del D.lgs. n. 50/2016 non è prevista la suddivisione in lotti.

Si ritiene opportuno affidare congiuntamente i servizi di ristorazione, erogati dall'Ente, in un Lotto Unico, al fine di conseguire gli obiettivi prefissati e, di conseguenza, raggiungere maggiore omogeneità e uniformità del servizio erogato, con un potenziale incremento della qualità del servizio e un'economia di scala in grado di contenere i costi complessivi a carico dei singoli enti senza pregiudicarne gli standard ottimali di servizio.

copia informatica per consultazione

IMPORTO A BASE DI GARA

L'importo a base di gara discende da una stima analitica degli elementi costituenti il costo di produzione di un pasto per ogni categoria di utenti.

I costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato essere pari ad € 3.260.545,00.

I costi della manodopera sono stati stimati in base alle prestazioni e caratteristiche del servizio oggetto della procedura, al CCNL di riferimento (Settore Turismo, Comparto Pubblici Esercizi "Ristorazione Collettiva". Il costo della manodopera è stato valorizzato applicando ai diversi livelli di inquadramento le tariffe orarie previste dal Decreto Direttoriale del 27 giugno 2019 "Determinazione del costo orario del lavoro per il personale dipendente da aziende del settore turismo – Comparto ristorazione collettiva – dicembre 2021" riferito alla Provincia di Milano

Per quanto riguarda il costo delle derrate, si è stimato il valore di ogni singola ingrediente previsto in ogni ricetta, per le utenze scolastiche e per le altre utenze sono stati incrementati in ragione delle maggiori grammature previste nelle specifiche ricette relative alle singole preparazioni gastronomiche. Per la stima sono stati utilizzati i prezzi di mercato. I costi energetici sono stati stimati tenendo presente gli attuali aumenti dei prezzi nei diversi settori, dovuti alla difficile congiuntura economica che si sta attraversando.

ELEMENTI DI VALUTAZIONE

L'affidamento avverrà mediante procedura aperta e con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi degli artt. 60 e 95 del d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50.

Sono stati enucleati i criteri premiali, misurabili e in linea con il progetto di servizio, ritenendo di assegnare un peso per l'aspetto tecnico pari a 80 punti e un peso per l'aspetto economico pari a 20.

I criteri di valutazione sono incentrati sull'organizzazione del ciclo produttivo, sul miglioramento della qualità delle derrate, e sull'offerta di prodotti locali a filiera corta;

Particolare attenzione è stata posta, per la delicatezza del servizio alla fornitura dei pasti agli anziani /indigenti, e sono stati individuati specifici criteri di valutazione (quali: formazione personale addetto a questo servizio, reportistica per graduabilità del servizio e modalità di consegna)

La valutazione dei criteri premianti è basata principalmente su criteri quantitativi.

Per la valutazione del monte ore complessivo è stata adottata una formula matematica che premia il concorrente che prevede il numero di ore che più si avvicina al valore medio *(cfr. Consiglio di*

copia informatica per consultazione

Stato sez. V 19/5/2009 n. 3070 - attribuzione maggiore punteggio al monte ore più vicino al valore medio").

Tra i criteri dell'offerta tecnica, si è anche ritenuto importante prevedere un particolare meccanismo ovvero di prevedere i prezzi figurativi dei prodotti alimentari di cui allegato 10 "*Listino prezzi figurativi dei prodotti biologici e dei prodotti convenzionali"*. Il particolare meccanismo consiste nel prevedere i prezzi figurativi che la Commissione di gara utilizzerà per la valutazione economica delle soluzioni migliorative alle derrate alimentari. Il dato economico così desunto in alcun modo confligge con il divieto di far anticipare elementi economici nell'offerta tecnica, in quanto il meccanismo non fa intuire quale sarà l'offerta economica, ma viene previsto affinché la Commissione lo utilizzi esclusivamente per la stima del valore economico delle offerte di derrate (quantità e tipologia) ai fini dell'attribuzione del punteggio tecnico, per una omogeneità di valutazione e al fine di operare una valutazione più oggettiva e rispettosa della *par condicio*. Pertanto non avranno alcun riflesso economico sull'accodo e sui relativi contratti esecutivi.

Per una valutazione più efficiente ed efficace delle soluzioni migliorative offerte, si è previsto che il concorrente indichi, accanto a ciascuna soluzione migliorativa offerta, gli standard minimi previsti dal Capitolato speciale d'oneri e allegati, i motivi di interesse per la Stazione Appaltante e i tempi massimi per l'attuazione della soluzione migliorativa offerta.

Rispetto a ciascuna soluzione migliorativa offerta, la Commissione esprime la propria valutazione che può essere di accoglimento, di accoglimento parziale e di non accoglimento.

Nella busta telematica contenente l'offerta economica, si è previsto che il concorrente indichi gli importi per l'attuazione delle soluzioni migliorative le quali non sono soggetti a valutazione economica ai fini dell'attribuzione del punteggio ma sono necessari perché nel caso in cui la Commissione giudicatrice non ritenesse le soluzioni proposte coerenti all'oggetto del servizio, in toto o in parte, il valore economico della soluzione non accolta sarà impiegato dalle rispettive Amministrazioni contraenti per acquisire altri servizi o beni, coerenti con le attività oggetto dell'affidamento così come indicato nel capitolato.

La mancata previsione determinerebbe un illecito guadagno per l'OEA e un danno erariale per gli enti contraenti.

Affinché l'offerta formulata risulti ponderata, razionale e sostenibile, e per una più rapida valutazione della congruità dell'offerta presentata si chiede ai concorrenti di anticipare i giustificativi relativi alle verifiche di anomalia dell'offerta secondo le modalità indicate nel modello di richiesta (*Allegato 11 – Dettaglio offerta economica*) allegato alla documentazione di gara.

CLAUSOLA SOCIALE E ALTRE CONDIZIONI PARTICOLARI DI ESECUZIONE

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e

copia informatica per consultazione

ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nella nuova Convenzione, l'aggiudicatario della Convenzione è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

Ogni concorrente deve inserire, a **pena di esclusione**, nella busta tecnica il progetto di assorbimento del personale atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale (CCNL applicato, inquadramento e trattamento economico). Nella dichiarazione il concorrente deve accettare espressamente la clausola sociale. Tale obbligo sarà riportato nel contratto.

La mancata presentazione del progetto di assorbimento, anche a seguito dell'attivazione del soccorso istruttorio, equivale a mancata accettazione della clausola sociale e comporta l'esclusione dalla gara.

Il progetto di assorbimento sarà oggetto di sola verifica di idoneità da parte della Commissione e non sarà soggetto ad attribuzione di punteggio.

Quanto indicato nel progetto di assorbimento è vincolante per l'Operatore economico aggiudicatario. L'elenco del personale attualmente impiegato è riportato all'allegato 9 al Disciplinare di gara.

copia informatica per consultazione

Comune di Novate Milanese

Servizio Pubblica Istruzione

DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE N. 690 / 2022

OGGETTO: SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E ALTRE UTENZE DEL COMUNE DI NOVATE MILANESE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, APPROVAZIONE DEL PROGETTO. DETERMINAZIONE A CONTRARRE PER AVVIO DELLA PROCEDURA APERTA DA SVOLGERSI IN MODALITA' TELEMATICA SULLA PIATTAFORMA DI E-PROCUREMENT SINTEL DI REGIONE LOMBARDIA - CIG 9349557A81

IL DIRIGENTE DELL'AREA SERVIZI GENERALI E ALLA PERSONA
ATTESTAZIONE AI SENSI DELL'ART. 183, COMMA 7, TUEL

Si appone il visto di regolarità contabile attestante la copertura finanziaria.

Si attesta altresì di aver effettuato con esito positivo la valutazione di incidenza del
provvedimento sull'equilibrio finanziario della gestione.

Dalla data odierna il suddetto provvedimento è esecutivo a norma dell'art. 183, comma 7, del
TUEL.

Lì, 24/08/2022

IL DIRIGENTE AREA
SERVIZI GENERALI E ALLA PERSONA
CUSATIS MONICA
(Sottoscritto digitalmente ai sensi
dell'art. 21 D.L.gs n 82/2005 e s.m.i.)

copia informatica per consultazione