



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)
www.comune.meda.mb.it

Area Servizi alla Cittadinanza

DETERMINAZIONE N. 218 - Area Servizi alla Cittadinanza - DEL
30/06/2021

OGGETTO:

DETERMINAZIONE A CONTRARRE PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E SOCIALE, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, DEL COMUNE DI MEDA PER IL PERIODO 01.09.2021 – 31.08.2027. CIG 8809472E42

IL DIRIGENTE DELL'AREA SERVIZI ALLA CITTADINANZA

RICHIAMATI:

- l'articolo 34 della Costituzione della Repubblica Italiana;
- la Legge 10 marzo 2000, n. 62 *“Norme per la parità scolastica e disposizioni sul diritto allo studio e all'istruzione”* (Gazzetta Ufficiale – Serie Generale – n. 67 del 21.03.2000);
- la Legge 8 novembre 2000, n. 328 *“Legge quadro per la realizzazione del sistema integrato di interventi e servizi sociali”* (Gazzetta Ufficiale – Serie Generale – n. 265 del 13.11.2000 – Supplemento Ordinario n. 186) e ss.mm.ii.;
- le *“Linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica”* pubblicate sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia del 5 settembre 2002 (2° Supplemento Straordinario al n. 36);
- la sentenza del Consiglio di Stato – Sezione V – 5 novembre 2012 n. 5589, nella quale viene affermato che la ristorazione scolastica *“assume le caratteristiche di servizio essenziale pur strumentale all'attività scolastica, in quanto funzionale a garantire l'attività didattica”*;
- la Circolare del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca n. 348 del 3 marzo 2017 la quale, in relazione alla ristorazione scolastica, afferma che essa *“non deve essere vista come un semplice soddisfacimento dei bisogni nutrizionali, ma deve essere considerata un importante e continuo momento di educazione e di promozione della salute, che coinvolge sia gli alunni che i docenti”*;
- la sentenza della Corte di Cassazione – Sesta Sezione Penale – 20 dicembre 2018, n. 1575, con la quale, nel riconoscere il carattere di pubblico servizio della ristorazione scolastica, si chiarisce che *“il servizio di istruzione scolastica ricomprende tutte le attività funzionali allo stesso, quindi non soltanto il momento della lezione [...] ma anche quello della gestione logistica compresa la fornitura dei servizi di assistenza alla persona quali la fornitura di pasti”*;
- le *“Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica”* pubblicate dal Ministero della Salute nel mese di gennaio 2020;
- la deliberazione della Giunta Comunale n. 494 del 22.11.1982, con la quale è stato istituito il servizio di ristorazione scolastica nelle Scuole Elementari statali di Meda;



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)
www.comune.meda.mb.it

Area Servizi alla Cittadinanza

DETERMINAZIONE N. 218 - Area Servizi alla Cittadinanza - DEL
30/06/2021

- l'articolo 43 del “*Regolamento degli interventi e delle prestazioni del Servizio Sociale*” del Comune di Meda, approvato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 5 del 30.03.2017, che disciplina il servizio di consegna dei pasti a domicilio;

PREMESSO che:

- il Comune di Meda eroga un servizio di ristorazione scolastica destinato ai bambini e ragazzi frequentanti le Scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di primo grado statali del territorio, attualmente realizzato mediante la formula della concessione in *project financing* a un soggetto terzo, gestore del servizio;
- il relativo contratto è stato stipulato in data 25.05.2015 (Rep. n. 8578), con decorrenza dal 01.09.2014 e scadenza fissata in data 30.08.2021;
- il Comune di Meda, nell'ambito degli interventi di natura sociale, eroga altresì un servizio di produzione e consegna di pasti a domicilio destinato a persone anziane ovvero fragili, realizzato mediante la formula dell'appalto delle relative prestazioni a un soggetto terzo (contratto stipulato in data 10.10.2018 – Rep. n. 8629);
- al fine di razionalizzare gli interventi dell'Amministrazione Comunale nell'ambito dei servizi di ristorazione e delle relative procedure di affidamento, si è provveduto ad allineare le scadenze contrattuali relative ai summenzionati contratti, fissando il termine dell'appalto da ultimo richiamato in data 31.08.2021 (determinazione del Dirigente dell'Area Servizi alla Cittadinanza n. 154 del 31.03.2021);

RICHIAMATI i “*Criteri Ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica*” emanati dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare di cui al Decreto 10 marzo 2020 (Gazzetta Ufficiale Serie Generale n. 90 del 4 aprile 2020);

CONSIDERATO che le citate “*Linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica*” attribuiscono all'Amministrazione Comunale, in quanto responsabile diretta del servizio, compiti di sorveglianza e controllo sullo svolgimento dello stesso e in particolare: “*controllo sul rispetto delle clausole del capitolato da parte della ditta aggiudicataria in caso di appalto*”, nonché “*controllo della qualità merceologica degli alimenti e controlli sulla qualità del piatto finito, controllo del rispetto degli standard quantitativi degli alimenti, controllo della buona organizzazione e conduzione del servizio, valutazione / segnalazione di eventuali anomalie sul consumo dei menù proposti*”;

ESAMINATO il “*Programma biennale degli acquisti di forniture e servizi 2021 – 2022*”, approvato ai sensi dell'articolo 21 del Codice dei contratti pubblici e pubblicato sul sito internet istituzionale dell'Ente, all'interno del quale è inserita la programmazione dell'affidamento congiunto dei servizi di cui trattasi per un periodo di anni sei;

DATO ATTO che è interesse prioritario dell'Amministrazione Comunale garantire continuità ai



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)

www.comune.meda.mb.it

Area Servizi alla Cittadinanza

DETERMINAZIONE N. 218 - Area Servizi alla Cittadinanza - DEL
30/06/2021

servizi oggetto del presente provvedimento a decorrere dal mese di settembre 2021, nell'ottica della piena attuazione del Diritto allo Studio e della tutela delle persone anziane e fragili;

VISTA la deliberazione del Consiglio Comunale n. 22 del 17.06.2021, approvata all'unanimità e dichiarata immediatamente eseguibile nelle forme di legge, avente ad oggetto: *“Approvazione indirizzi relativi all'organizzazione e all'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e sociale”*, che si intende qui integralmente richiamata nei suoi contenuti;

CONSIDERATO che il Consiglio Comunale, con il predetto provvedimento, ha espresso i seguenti indirizzi relativi ai servizi oggetto della presente determinazione:

- di procedere all'affidamento congiunto del servizio di ristorazione scolastica destinato ai bambini e ragazzi frequentanti le Scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di primo grado statali del territorio e del servizio di produzione e consegna di pasti a domicilio destinato a persone anziane ovvero fragili, al fine di razionalizzare e ottimizzare gli interventi dell'Amministrazione Comunale nell'ambito dei servizi di ristorazione e di evitare frazionamento e dispersione di risorse;
- di individuare la formula di affidamento nell'appalto di servizi;
- di stabilire la durata contrattuale, conformemente con quanto previsto dal Programma biennale degli acquisti di forniture e servizi 2021 – 2022, in anni sei a decorrere dal mese di settembre 2021;
- di prevedere per il servizio di cui trattasi criteri improntati al ridotto impatto ambientale, nel rispetto dei *“Criteri Ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica”* emanati dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare di cui al Decreto 10 marzo 2020 (Gazzetta Ufficiale Serie Generale n. 90 del 4 aprile 2020);
- di prevedere altresì criteri improntati a elevati standard di qualità alimentare e di responsabilità sociale, con particolare riferimento alla valorizzazione dei prodotti provenienti dall'agricoltura biologica, del mercato Equo Solidale e di quelli coltivati in terreni confiscati alla criminalità organizzata, nonché delle azioni volte a contrastare lo spreco alimentare, anche attraverso la destinazione delle eventuali eccedenze di produzione a organizzazioni senza scopo di lucro che operano nel campo della solidarietà sociale;
- di promuovere l'informatizzazione del servizio di ristorazione scolastica, mediante l'approntamento di strumenti informatici di nuova generazione e di semplice utilizzo a disposizione delle famiglie che consentano di gestire, ad esempio, l'iscrizione al servizio, la prenotazione e il pagamento dei pasti, nonché la consultazione della propria posizione e l'emissione delle certificazioni necessarie alle detrazioni dei costi sostenuti in sede di dichiarazione dei redditi;
- di prevedere la facoltà per l'Amministrazione Comunale di procedere ad attivare in corso di appalto un servizio di controllo di conformità al Capitolato di gara, svolto da un organismo indipendente e in possesso delle necessarie professionalità, che comprenda la verifica puntuale dei seguenti aspetti, anche dal punto di vista del rispetto della normativa di settore, di particolare



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)
www.comune.meda.mb.it

Area Servizi alla Cittadinanza

DETERMINAZIONE N. 218 - Area Servizi alla Cittadinanza - DEL
30/06/2021

importanza per una gestione qualitativamente adeguata del servizio: modalità di conservazione e di lavorazione delle derrate alimentari, condizioni di trasporto e di confezionamento dei pasti veicolati, temperature di mantenimento dei prodotti alimentari, analisi della qualità e degli aspetti nutrizionali, conformità merceologica delle materie prime, controllo dell'igiene ambientale e delle procedure di sanificazione, verifica della corretta applicazione del piano di autocontrollo obbligatorio per Legge, modalità di smaltimento dei rifiuti, strategie per il contenimento dello spreco alimentare etc...;

VISTO il Decreto Legislativo 18 aprile 2016 n. 50 e ss.mm.ii. (di seguito denominato anche, per brevità, “Codice dei contratti pubblici” o semplicemente “Codice”);

RITENUTO, alla luce di quanto sopra:

- di procedere all'affidamento della gestione del servizio di ristorazione scolastica e sociale per il periodo 01.09.2021 – 31.08.2027, mediante procedura aperta di cui all'articolo 60 del Codice;
- di determinare il valore a base d'asta dell'appalto in € 7.570.620,00 IVA esclusa, comprensivo degli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso quantificati in € 5.040,00;
- di impegnare sul bilancio comunale – esercizi 2021, 2022 e 2023 – l'importo necessario allo svolgimento della procedura di gara – pari a € 3.143.431,20 (IVA inclusa) – come da prospetto allegato;
- di dare atto che il restante importo – pari a € 4.730.013,60 (IVA inclusa) – verrà impegnato con imputazione sugli esercizi 2024, 2025, 2026 e 2027 con successivi e separati provvedimenti, in seguito all'approvazione dei relativi bilanci di previsione;

DATO ATTO che:

- il criterio di aggiudicazione dell'appalto sarà quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa, in conformità con quanto disposto dall'articolo 95, comma 3, lettera a), del Codice dei contratti pubblici;
- la mancata suddivisione in lotti dell'appalto è motivata dall'esigenza di razionalizzare e ottimizzare gli interventi dell'Amministrazione Comunale nell'ambito dei servizi di ristorazione e di evitare frazionamento e dispersione di risorse (articolo 51, comma 1, del Codice);

PRESO ATTO della disposizione di cui all'articolo 216, comma 12, del Codice, relativa alla composizione delle Commissioni di aggiudicazione delle procedure di gara, che recita: *“Fino alla adozione della disciplina in materia di iscrizione all'Albo di cui all'articolo 78, la commissione continua ad essere nominata dall'organo della stazione appaltante competente ad effettuare la scelta del soggetto affidatario del contratto, secondo regole di competenza e trasparenza preventivamente individuate da ciascuna stazione appaltante”*;

RICHIAMATO l'articolo 31, comma 1, del Codice, il quale prevede che *“per ogni singola procedura per l'affidamento di un appalto o di una concessione le stazioni appaltanti individuano,*



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)
www.comune.meda.mb.it

Area Servizi alla Cittadinanza

DETERMINAZIONE N. 218 - Area Servizi alla Cittadinanza - DEL
30/06/2021

nell'atto di adozione o di aggiornamento dei programmi di cui all'articolo 21, comma 1, ovvero nell'atto di avvio relativo ad ogni singolo intervento per le esigenze non incluse in programmazione, un responsabile unico del procedimento (RUP) per le fasi della programmazione, della progettazione, dell'affidamento, dell'esecuzione” e che “il RUP è nominato con atto formale del soggetto responsabile dell'unità organizzativa, che deve essere di livello apicale, tra i dipendenti di ruolo addetti all'unità medesima, dotati del necessario livello di inquadramento giuridico in relazione alla struttura della pubblica amministrazione e di competenze professionali adeguate in relazione ai compiti per cui è nominato”;

VISTO l'articolo 111, comma 3 del Codice, che recita: *“il direttore dell'esecuzione del contratto di servizi o di forniture è, di norma, il responsabile unico del procedimento e provvede anche con l'ausilio di uno o più direttori operativi individuati dalla stazione appaltante in relazione alla complessità dell'appalto, al coordinamento, alla direzione e al controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto stipulato dalla stazione appaltante assicurando la regolare esecuzione da parte dell'esecutore, in conformità ai documenti contrattuali”;*

RICHIAMATO il Decreto 7 marzo 2018 n. 49 del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti con il quale è stato approvato il Regolamento recante *“Approvazione delle linee guida sulle modalità di svolgimento delle funzioni del direttore dei lavori e del direttore dell'esecuzione”*, con particolare riferimento al Titolo III, che disciplina le funzioni affidate al Direttore dell'esecuzione dei contratti relativi a servizi e forniture;

RITENUTO di procedere alla nomina, per l'affidamento di cui trattasi, del Responsabile Unico del Procedimento (RUP) e del Direttore dell'Esecuzione del contratto del sottoscritto, Dirigente dell'Area Servizi alla Cittadinanza, dipendente a tempo indeterminato dell'Ente dotato di adeguato inquadramento contrattuale e in possesso delle competenze e della professionalità richieste per l'incarico;

RICHIAMATA la determinazione del Dirigente dell'Area Servizi alla Cittadinanza n. 83 del 02.02.2021, avente ad oggetto *“Affidamento di un incarico specialistico di supporto al RUP per la gestione della procedura di affidamento con decorrenza 01.09.2021 del servizio di ristorazione scolastica e sociale del Comune di Meda. CIG Z973073251”;*

CONSIDERATO che con il provvedimento da ultimo citato si è proceduto ad affidare un incarico per la redazione della documentazione di gara in relazione all'affidamento di cui trattasi all'Impresa IISG srl, con sede a Cabiato (CO) in Via Europa, 28 – Codice Fiscale 10343230156 – P.IVA IT02326220130;



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)

www.comune.meda.mb.it

Area Servizi alla Cittadinanza

DETERMINAZIONE N. 218 - Area Servizi alla Cittadinanza - DEL
30/06/2021

ESAMINATA la documentazione di gara pervenuta dall'Impresa affidataria (ns. prot. n. 14200 del 24.06.2021), allegata al presente atto per costituirne parte integrante e sostanziale, come di seguito dettagliato, e ritenuto di approvarne i contenuti:

- 1) Bando di gara
- 2) Disciplinare di gara e relativa modulistica allegata:
 - Modello 1 – *Domanda di partecipazione*
 - Modello 2.1 – *Dichiarazione integrativa 1*
 - Modello 2.2 – *Dichiarazione integrativa 2*
 - Modello 3 – *Dichiarazione di possesso dei requisiti*
 - Modello 4 – *Dichiarazione Impresa ausiliaria per avvalimento*
 - Modello 5 – *Dichiarazione per RTI, consorzi o GEIE non ancora costituiti*
 - Modello 6 – *Dettaglio offerta economica*
 - Modello 7 – *Dichiarazione altre soluzioni migliorative*
 - Modello 8 – *Dichiarazione segreti tecnici e commerciali*
- 3) Allegato 1 – Capitolato Speciale descrittivo e prestazionale, con i seguenti allegati:
 - Allegato 01 – *Specifiche tecniche relative ai beni da fornire*
 - Allegato 02 – *Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari*
 - Allegato 03 – *Specifiche tecniche relative ai limiti critici dei valori microbiologici e chimico fisici degli alimenti e degli ambienti*
 - Allegato 04 – *Specifiche tecniche relative ai menù*
 - Allegato 05 – *Specifiche tecniche relative alle grammature per ciascuna tipologia di utenti*
 - Allegato 06 – *Specifiche tecniche relative alle procedure operative*
 - Allegato 07 – *Specifiche tecniche relative agli interventi di manutenzione ordinaria presso le cucine e presso i refettori*
- 4) Allegato 2 – DGUE
- 5) Allegato 3 – DUVRI standard
- 6) Allegato 4 – Elenco del personale in carico al gestore uscente
- 7) Allegato 5 – Listino prezzi figurativi dei prodotti biologici e dei prodotti convenzionali
- 8) Allegato 6 – Tabella calcolo quantitativi derrate
- 9) Allegato 7 – Tabella variazioni in peso degli alimenti e scarti di lavorazione

VISTA la Delibera ANAC n. 1197 del 18 dicembre 2019, la validità delle cui disposizioni è stata confermata dall'Autorità per l'anno 2021 con proprio comunicato in data 23.12.2020, la quale stabilisce il contributo dovuto dalla Stazione Appaltante a favore dell'Autorità stessa per la procedura di gara di cui al presente provvedimento in € 800,00 e ritenuto di impegnare sul bilancio comunale il relativo importo come da prospetto allegato;

DATO ATTO che il codice CIG relativo alla presente procedura di gara è il seguente: 8809472E42;



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)

www.comune.meda.mb.it

Area Servizi alla Cittadinanza

DETERMINAZIONE N. 218 - Area Servizi alla Cittadinanza - DEL
30/06/2021

CONSIDERATO che si rende necessario procedere alla pubblicazione dell'avviso di gara sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, sulla Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea, nonché su n. 2 quotidiani, come previsto dal Codice dei contratti pubblici;

ESAMINATI i preventivi a tal fine pervenuti, come dettagliato di seguito, ritenuti congrui e stabilito di impegnare le relative somme sul bilancio comunale, con imputazione come da prospetto allegato:

- pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana: Libreria Concessionaria Milano srl – € 588,42 IVA compresa (ns. prot. n. 14449 del 29.06.2021) – CIG ZCB32466AE;
- pubblicazione sul quotidiano Corriere della Sera (edizione nazionale e edizione regionale): CAIRORCS Media Spa – € 347,70 IVA compresa (ns. prot. n. 14450 del 29.06.2021) – CIG Z55324B0C4;
- pubblicazione sul quotidiano La Repubblica (edizione nazionale e edizione regionale): A. Manzoni & C. Spa – € 329,40 IVA compresa (ns. prot. n. 14452 del 29.06.2021) – CIG ZC7324B505;

RICHIAMATI:

- il Documento Unico di Programmazione (DUP) 2021-2023, approvato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 8 del 04.03.2021;
- il Bilancio di previsione 2021-2023, approvato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 9 del 04.03.2021;
- la deliberazione della Giunta Comunale n. 39 in data 08.03.2021, avente ad oggetto “*Approvazione Piano Esecutivo di Gestione 2021-2023 (dati contabili)*”;
- il decreto sindacale n. 1/2020 con il quale veniva conferito incarico dirigenziale al sottoscritto per l'Area Servizi alla Cittadinanza;

DETERMINA

per le motivazioni espresse in premessa, che si intendono qui integralmente richiamate:

1. di procedere all'affidamento della gestione del servizio di ristorazione scolastica e sociale per il periodo 01.09.2021 – 31.08.2027, mediante procedura aperta di cui all'articolo 60 del Codice;
2. di determinare il valore a base d'asta dell'appalto in € 7.570.620,00 IVA esclusa, comprensivo degli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso quantificati in € 5.040,00;



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)

www.comune.meda.mb.it

Area Servizi alla Cittadinanza

DETERMINAZIONE N. 218 - Area Servizi alla Cittadinanza - DEL
30/06/2021

3. di dare atto che il criterio di aggiudicazione dell'appalto sarà quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa, in conformità con quanto disposto dall'articolo 95, comma 3, lettera a), del Codice dei contratti pubblici;
4. di impegnare sul bilancio comunale – esercizi 2021, 2022 e 2023 – l'importo necessario allo svolgimento della procedura di gara – pari a € 3.143.431,20 (IVA inclusa) – come da prospetto allegato;
5. di dare atto che il restante importo – pari a € 4.730.013,60 (IVA inclusa) – verrà impegnato con imputazione sugli esercizi 2024, 2025, 2026 e 2027 con successivi e separati provvedimenti, in seguito all'approvazione dei relativi bilanci di previsione;
6. di procedere alla nomina, per l'affidamento di cui trattasi, del Responsabile Unico del Procedimento (RUP) e del Direttore dell'Esecuzione del contratto nel sottoscritto, Dirigente dell'Area Servizi alla Cittadinanza, dipendente a tempo indeterminato dell'Ente dotato di adeguato inquadramento contrattuale e in possesso delle competenze e della professionalità richieste per l'incarico;
7. di approvare la documentazione di gara, allegata al presente atto per costituirne parte integrante e sostanziale, come di seguito dettagliato:
 - 1) Bando di gara
 - 2) Disciplinare di gara e relativa modulistica allegata:
 - Modello 1 – *Domanda di partecipazione*
 - Modello 2.1 – *Dichiarazione integrativa 1*
 - Modello 2.2 – *Dichiarazione integrativa 2*
 - Modello 3 – *Dichiarazione di possesso dei requisiti*
 - Modello 4 – *Dichiarazione Impresa ausiliaria per avvalimento*
 - Modello 5 – *Dichiarazione per RTI, consorzi o GEIE non ancora costituiti*
 - Modello 6 – *Dettaglio offerta economica*
 - Modello 7 – *Dichiarazione altre soluzioni migliorative*
 - Modello 8 – *Dichiarazione segreti tecnici e commerciali*
 - 3) Allegato 1 – Capitolato Speciale descrittivo e prestazionale, con i seguenti allegati:
 - Allegato 01 – *Specifiche tecniche relative ai beni da fornire*
 - Allegato 02 – *Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari*
 - Allegato 03 – *Specifiche tecniche relative ai limiti critici dei valori microbiologici e chimico fisici degli alimenti e degli ambienti*
 - Allegato 04 – *Specifiche tecniche relative ai menù*



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)

www.comune.meda.mb.it

Area Servizi alla Cittadinanza

DETERMINAZIONE N. 218 - Area Servizi alla Cittadinanza - DEL
30/06/2021

- Allegato 05 – *Specifiche tecniche relative alle grammature per ciascuna tipologia di utenti*
 - Allegato 06 – *Specifiche tecniche relative alle procedure operative*
 - Allegato 07 – *Specifiche tecniche relative agli interventi di manutenzione ordinaria presso le cucine e presso i refettori*
- 4) Allegato 2 – DGUE
 - 5) Allegato 3 – DUVRI standard
 - 6) Allegato 4 – Elenco del personale in carico al gestore uscente
 - 7) Allegato 5 – Listino prezzi figurativi dei prodotti biologici e dei prodotti convenzionali
 - 8) Allegato 6 – Tabella calcolo quantitativi derrate
 - 9) Allegato 7 – Tabella variazioni in peso degli alimenti e scarti di lavorazione
8. di impegnare sul bilancio comunale l'importo di € 800,00 a titolo di contributo dovuto dalla Stazione Appaltante a favore dell'ANAC per la procedura di gara di cui al presente provvedimento, come da prospetto allegato;
 9. di dare atto che il codice CIG relativo alla presente procedura di gara è il seguente: 8809472E42;
 10. di procedere alla pubblicazione dell'avviso di gara sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, sulla Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea, nonché su n. 2 quotidiani, come previsto dal Codice dei contratti pubblici, impegnando sul bilancio comunale il relativo importo – pari a € 1.265,52– come da prospetto allegato;
 11. di dare atto che i fornitori, gli importi unitari e i codici CIG relativi all'affidamento delle summenzionate pubblicazioni sono i seguenti:
 - pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana: Libreria Concessionaria Milano srl – € 588,42 IVA compresa (ns. prot. n. 14449 del 29.06.2021) – CIG ZCB32466AE;
 - pubblicazione sul quotidiano Corriere della Sera (edizione nazionale e edizione regionale): CAIRORCS Media Spa – € 347,70 IVA compresa (ns. prot. n. 14450 del 29.06.2021) – CIG Z55324B0C4;
 - pubblicazione sul quotidiano La Repubblica (edizione nazionale e edizione regionale): A. Manzoni & C. Spa – € 329,40 IVA compresa (ns. prot. n. 14452 del 29.06.2021) – CIG ZC7324B505;
 12. di dare atto di non trovarsi, in riferimento alla presente procedura, in alcuna delle situazioni di conflitto d'interesse previste dall'articolo 7 del DPR 16 aprile 2013, n. 62, anche in riferimento a quanto stabilito dall'articolo 42 del Codice dei contratti pubblici;



Piazza Municipio, 4 – 20821 Meda (MB)
www.comune.meda.mb.it

Area Servizi alla Cittadinanza

DETERMINAZIONE N. 218 - Area Servizi alla Cittadinanza - DEL
30/06/2021

13. di rilasciare contestualmente all'adozione del presente atto, il parere di cui all'articolo 147 bis del D.Lgs 267/2000 come introdotto dal D.L. n. 174 del 10.10.2012 convertito in data 07.12.2012 con Legge n. 213/2012;
14. di dare atto che la presente determinazione diverrà esecutiva con l'apposizione del visto di regolarità contabile, attestante la copertura finanziaria da parte del Dirigente dell'Area Risorse Finanziarie.

Il Dirigente Area Servizi alla Cittadinanza
Dott. Manuel Marzia

Il presente documento è stato redatto, sottoscritto e validato in forma digitale secondo le modalità previste dal D.Lgs. 7 marzo 2005 n. 82.

CITTA' DI MEDA
(Provincia di Monza e Brianza)
Bando di gara procedura aperta

SEZIONE I: Amministrazione aggiudicatrice: Comune di Meda – Area Servizi alla Cittadinanza
– Piazza Municipio n. 4 – tel. 0362/396523 – fax 0362/75252 – e-mail:
posta@cert.comune.meda.mi.it

SEZIONE II: Oggetto dell'appalto: PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E SOCIALE, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, DEL COMUNE DI MEDA PER IL PERIODO 01.09.2021 – 31.08.2027.
CIG: 8809472E42.

Entità dell'appalto: Importo a base di gara € 7.570.620,00 IVA esclusa, comprensivo di oneri per la sicurezza, non soggetti a ribasso, pari a € 5.040,00.

SEZIONE III: INFORMAZIONE DI CARATTERE GIURIDICO, ECONOMICO, FINANZIARIO E TECNICO: Per i requisiti di partecipazione si rinvia agli elaborati di gara.

SEZIONE IV: PROCEDURA: aperta ex art. 60 del Codice dei contratti pubblici sulla piattaforma SINTEL di Regione Lombardia con aggiudicazione secondo il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa.

Scadenza termine telematico per invio offerte: ore 12:00 del 31.07.2021.

SEZIONE VI: ALTRE INFORMAZIONI: Copia del bando e allegati sono disponibili sul sito www.comune.meda.mb.it e sulla piattaforma regionale “SINTEL”: www.ariaspa.it.

Responsabile del procedimento: Dr. Manuel Marzia – mail: istruzione@comune.meda.mb.it

Il Dirigente dell’Area Servizi alla Cittadinanza
Dott. Manuel Marzia





Città di Meda

Area Servizi alla Cittadinanza

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO
DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E SOCIALE, A RIDOTTO
IMPATTO AMBIENTALE, DEL COMUNE DI MEDA

PERIODO 01.09.2021 – 31.08.2027

CIG 8809472E42

DISCIPLINARE DI GARA

Sommario

Premesse	4
1 - PIATTAFORMA TELEMATICA: UTILIZZO E FUNZIONAMENTO	4
1.1 - La piattaforma telematica di negoziazione	4
1.2 - Il Gestore	6
1.3 - Dotazioni tecniche.....	7
1.4 - Identificazione	8
2 - DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI	9
2.1 - Documenti di gara	9
2.3 - Comunicazioni	10
3 - OGGETTO DELL'APPALTO, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI	11
4 - DURATA DELL'APPALTO, OPZIONI E RINNOVI	12
4.1 - Durata	12
4.2 - Opzioni e rinnovi	12
5 - SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE	12
6 - REQUISITI GENERALI	14
7 - REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA	14
7.1 - Requisiti di idoneità	15
7.2 - Requisiti di capacità economica e finanziaria	15
7.3 - Requisiti di capacità tecnica e professionale	16
7.4 - Indicazioni per i raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, aggregazioni di imprese di rete, GEIE	17
7.5 - Indicazioni per i consorzi di cooperative e di imprese artigiane e i consorzi stabili	18
8 - AVVALIMENTO	18
9 - SUBAPPALTO	19
10 - GARANZIA PROVVISORIA.....	19
11 - SOPRALLUOGO	23
12 - PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC.....	24
13 - MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA	24
13.1 - Regole per la presentazione dell'offerta	25
13.2 - Modalità di presentazione dell'offerta in forma associata	26
14 - SOCCORSO ISTRUTTORIO.....	27
15 - DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA – STEP 1.....	28
15.1 - Domanda di partecipazione ed eventuale procura	28
15.2 - Documento di Gara Unico Europeo (DGUE).....	30
15.3 - Dichiarazioni integrative e documentazione a corredo	32
15.4 - Documentazione a corredo	34
15.5 - Documentazione e dichiarazioni ulteriori per i soggetti associati	36
16 - OFFERTA TECNICA – Step 2	38
17 - OFFERTA ECONOMICA – Step 3	46

18 - CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE	48
18.1 - Criteri di valutazione dell'offerta tecnica.....	49
18.2 - Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta tecnica.....	60
18.3 - Criterio di valutazione dell'offerta economica	60
19 - SVOLGIMENTO OPERAZIONI DI GARA: APERTURA DELLA BUSTA A – VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA	62
20 - COMMISSIONE GIUDICATRICE.....	63
21 - VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE.....	64
22 - VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE	65
23 - AGGIUDICAZIONE E STIPULA DEL CONTRATTO.....	66
24 - CLAUSOLA SOCIALE E ALTRE CONDIZIONI PARTICOLARI DI ESECUZIONE	68
25 - DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE.....	68
26 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI.....	68

Premesse

Con determinazione a contrarre del Dirigente dell'Area Servizi alla Cittadinanza n. **XX del XX.XX.2021**, questa Amministrazione ha stabilito di indire la gara denominata **“Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e sociale, a ridotto impatto ambientale, del Comune di Meda per il periodo 01.09.2021 – 31.08.2027”**, conforme alle specifiche tecniche e a 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 dell'Ambiente della Tutela del Territorio e del Mare.

L'affidamento avviene mediante procedura aperta, interamente gestita tramite il sistema telematico SINTEL, e con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi degli articoli 44, 58, 60 e 95 del d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e ss.mm.ii. – Codice dei contratti pubblici (in seguito, per brevità, anche semplicemente “Codice”).

Il luogo di svolgimento del servizio è il territorio del Comune di Meda, presso il quale sono ubicate le Scuole e le residenze delle utenze sociali con servizi a domicilio.

CIG 8809472E42

Il Responsabile del procedimento, ai sensi dell'articolo 31 del Codice, è il **Dott. Manuel Marzia, Dirigente dell'Area Servizi alla Cittadinanza**, il cui indirizzo mail è: manuel.marzia@comune.meda.mb.it.

1 – PIATTAFORMA TELEMATICA: UTILIZZO E FUNZIONAMENTO

1.1 – La piattaforma telematica di negoziazione

La presente procedura aperta è interamente gestita tramite sistema informatico per le procedure telematiche di acquisto (di seguito Piattaforma) accessibile all'indirizzo <https://www.ariaspa.it> (di seguito anche “Gestore”).

La gestione e l'utilizzo della Piattaforma, per quanto non disciplinato nel presente documento, avvengono nel rispetto del Regolamento UE n. 910/2014 (di seguito Regolamento eIDAS - electronic IDentification Authentication and Signature), del decreto legislativo n. 82/05 (Codice dell'amministrazione digitale), del Codice e della disciplina sull'accessibilità e in materia di protezione dei dati personali, nonché di diritto di accesso civico e degli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle Pubbliche Amministrazioni nonché delle direttive dell'AGID e, in particolare, della Circolare n. 3 del 6 dicembre 2016 e delle Linee guida su acquisizione e riuso di software per le pubbliche amministrazioni del 9 maggio 2019 di AGID.

La Piattaforma consente l'acquisizione del codice identificativo della gara, nel rispetto di quanto previsto

dalle deliberazioni dell’Autorità Nazionale Anticorruzione (ANAC).

La Piattaforma assicura l’integrità, la segretezza e la non disponibilità a soggetti non autorizzati delle informazioni, anche attraverso l’uso di idonee tecniche di crittografia e offuscamento a protezione delle stesse, mantenendo, altresì, la tracciabilità degli accessi.

L’utilizzo della Piattaforma avviene nel rispetto dei principi di auto responsabilità e di diligenza professionale, secondo quanto previsto dall’articolo 1176, comma 2, del Codice Civile e dal documento **“Modalità tecniche di utilizzo della piattaforma Sintel”**, reperibile sulla Piattaforma medesima.

L’utilizzo della Piattaforma è regolato, tra gli altri, dai seguenti principi:

- parità di trattamento tra gli operatori economici;
- trasparenza 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;
- gratuità.

Nessun corrispettivo è dovuto dall’operatore economico per il mero utilizzo della Piattaforma. L’acquisto, l’installazione e la configurazione dell’*hardware*, del *software*, dei certificati digitali di firma, della casella di PEC, nonché dei collegamenti per l’accesso alla rete *Internet*, restano a esclusivo carico dell’operatore economico partecipante alla procedura.

La Piattaforma è normalmente accessibile in qualsiasi giorno e orario dalla data di pubblicazione del bando fino alla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte. Si avvisa che l’accesso alla Piattaforma potrebbe comunque essere, rallentato, ostacolato o impedito anche durante gli orari indicati, per malfunzionamenti o problematiche tecniche.

Gli atti, i documenti, i dati, nonché le comunicazioni inseriti e presenti sulla Piattaforma sono acquisiti o redatti in un formato idoneo alla conservazione secondo le modalità stabilite dall’articolo 44 del decreto legislativo n. 82/05. Gli stessi sono raccolti in un fascicolo informatico, gestito dalla Piattaforma e disponibile alla stazione appaltante, che provvede alla sua conservazione.

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 attraverso l'Account ottenuto in sede di registrazione alla Piattaforma – ai sensi dell'articolo 1, comma 1, lettera u-ter), del decreto legislativo n. 82/05 – e si intendono compiute nell'ora e nel giorno risultanti dalle registrazioni di sistema. Le registrazioni di sistema sono effettuate, conservate ed archiviate in conformità con quanto previsto dagli articoli 43 e 44 del decreto legislativo n. 82/05 e fanno piena prova nei confronti degli utenti della Piattaforma e della Stazione Appaltante.

Il sistema operativo della Piattaforma è sincronizzato sull'ora italiana riferita alla scala di tempo UTC (IEN), di cui al decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato 30 novembre 1993, n. 591.

Ogni operazione effettuata attraverso la Piattaforma è memorizzata nelle registrazioni della Piattaforma quale strumento con funzioni di attestazione e tracciabilità di ogni attività compiuta nella Piattaforma. Della data e dell'ora di arrivo della domanda di partecipazione fa fede l'orario registrato dalla Piattaforma. Le registrazioni hanno carattere riservato e non sono divulgate a terzi, salvo ordine dell'Autorità Giudiziaria o in caso di legittima richiesta di accesso agli atti.

La Stazione Appaltante, anche tramite il Gestore, si impegna ad adottare tutte le precauzioni e gli accorgimenti tecnici per proteggere la sicurezza dei dati e delle informazioni scambiate per la partecipazione alla procedura di gara e lo svolgimento della stessa, al fine di impedirne l'accesso a terzi non autorizzati.

La Stazione Appaltante non assume alcuna responsabilità per perdita di dati, ritardi nell'inserimento di dati o nella presentazione dell'offerta, malfunzionamento, danni, pregiudizi derivanti all'operatore economico, sospensione e/o interruzione della regolare funzionalità della Piattaforma durante lo svolgimento della procedura di gara, causati da:

- difetti di funzionamento delle apparecchiature e dei sistemi di collegamento impiegati dal singolo operatore economico per il collegamento alla Piattaforma;
- utilizzo della Piattaforma da parte dell'operatore economico in maniera non conforme al Disciplinare e a quanto previsto nel documento denominato "Modalità tecniche di utilizzo della piattaforma Sintel".

In caso di malfunzionamenti della Piattaforma non dovuti alle predette circostanze, che impediscono la corretta presentazione delle offerte, la Stazione Appaltante, al fine di assicurare la massima partecipazione, dispone la proroga dei termini di presentazione delle offerte per un periodo pari al tempo del malfunzionamento, ovvero, se del caso, può disporre di proseguire la gara in altra modalità, dandone comunicazione con le modalità di cui al punto 2.3 del presente Disciplinare.

1.2. – Il Gestore

Il Gestore garantisce il corretto funzionamento e la sicurezza della Piattaforma e, in particolare, è

incaricato dei servizi di conduzione tecnica delle applicazioni informatiche necessarie al funzionamento della Piattaforma, assumendone ogni responsabilità al riguardo. Il Gestore ha l'onere di controllare i principali parametri di funzionamento della Piattaforma, segnalando tempestivamente alla Stazione appaltante eventuali anomalie del medesimo.

Il Gestore è, in particolare, responsabile della sicurezza logica e applicativa della Piattaforma e riveste il ruolo di Amministratore di Sistema ai sensi della disciplina che regola la materia. Lo stesso è altresì responsabile dell'adozione di tutte le misure stabilite dal Codice in materia di protezione dei dati personali e dal Regolamento UE n. 679/16 in materia di protezione dei dati personali.

1.3 – Dotazioni tecniche

Ai fini della partecipazione alla presente procedura, ogni operatore economico deve dotarsi, a propria cura, spesa e responsabilità della seguente strumentazione tecnica ed informatica:

- a) disporre almeno di un personal computer conforme agli standard aggiornati di mercato, con connessione Internet e dotato di un comune browser;
- b) avere un'identità digitale (SPID), secondo quanto previsto dal decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri, adottato ai sensi dell'articolo 64, comma 2-sexies, del decreto legislativo n. 82/05 CAD o, per l'operatore economico transfrontaliero, disporre di altri mezzi di identificazione elettronica per il riconoscimento reciproco transfrontaliero ai sensi del Regolamento eIDAS;
- c) avere un indirizzo di Posta Elettronica Certificata (PEC), presente nell'Indice nazionale degli indirizzi PEC delle imprese e dei professionisti o, per l'operatore economico transfrontaliero, l'indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato ai sensi del Regolamento n. 910/14, da segnalare sin dall'atto della registrazione alla Piattaforma, che sarà a tutti gli effetti considerato come domicilio eletto dell'operatore;
- 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:
 - 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) generato mediante un dispositivo per la creazione di una firma sicura, ai sensi di quanto previsto dall'articolo 38, comma 2, del Decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000 e dall'articolo 65 del decreto legislativo n. 82/05;
 - 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;
 - un certificatore stabilito in uno Stato non facente parte dell'Unione europea quando ricorre una

delle seguenti condizioni:

- il certificatore possiede i requisiti previsti dal Regolamento n. 910/14 ed è qualificato in uno Stato membro;
- il certificato qualificato è garantito da un certificatore stabilito nell'Unione Europea, in possesso dei requisiti di cui al regolamento n. 910014;
- 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.

I soli formati di firma digitale accettati sono CAdES (CMS Advanced Electronic Signatures, con algoritmo di cifratura SHA-256) BES. Questa tipologia di firma digitale è distinguibile dall'estensione del file che viene generato dopo l'apposizione della firma (.p7m). Si precisa che Sintel accetta anche firme digitali di tipo PAdES (PDF Advanced Electronic Signature).

Le firme digitali gestite sono di tipo attached. Il documento originario oggetto di firma e il certificato di firma digitale risiedono all'interno di un unico file. Nel caso di apposizione di firme multiple, Sintel gestisce firme in modalità "parallela" e in modalità "nidificata".

Si precisa inoltre, che ai fini della sottoscrizione della documentazione di gara e dei documenti componenti le offerte, non è valida la Firma Elettronica (firma "debole").

L'indirizzo di posta elettronica certificata del concorrente inserito per la registrazione deve essere lo stesso indicato nella domanda di partecipazione. È onere di ciascun concorrente controllare e aggiornare l'indirizzo di posta elettronica comunicato.

1.4 – Identificazione

Per poter presentare offerta è necessario accedere alla Piattaforma. L'accesso è consentito a seguito dell'identificazione dell'operatore economico. L'identificazione è a titolo gratuito e avviene mediante l'inserimento delle credenziali rilasciate dal Sistema Pubblico d'Identità Digitale (SPID), secondo quanto previsto dal decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri, adottato ai sensi dell'articolo 64, comma 2-sexies, del CAD o, per l'operatore economico transfrontaliero, attraverso gli altri mezzi di identificazione elettronica per il riconoscimento reciproco transfrontaliero ai sensi del Regolamento eIDAS. E' possibile accedere alla piattaforma anche mediante Nome utente e password oppure con Tessera Sanitaria CNS.

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.

L'identificazione e l'accesso alla Piattaforma comportano l'accettazione incondizionata di tutti i termini, le condizioni di utilizzo e le avvertenze contenute nei documenti di gara, nelle predette istruzioni operative nonché di quanto portato a conoscenza degli utenti tramite la funzione "Comunicazioni" della Piattaforma.

2 – DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI

2.1. – Documenti di gara

La documentazione di gara comprende:

- 1) Bando di gara
- 2) Disciplinare di gara e relativa modulistica allegata:
 - Modello 1 – *Domanda di partecipazione*
 - Modello 2.1 – *Dichiarazione integrativa 1*
 - Modello 2.2 – *Dichiarazione integrativa 2*
 - Modello 3 – *Dichiarazione di possesso dei requisiti*
 - Modello 4 – *Dichiarazione Impresa ausiliaria per avvalimento*
 - Modello 5 – *Dichiarazione per RTI, consorzi o GEIE non ancora costituiti*
 - Modello 6 – *Dettaglio offerta economica*
 - Modello 7 – *Dichiarazione altre soluzioni migliorative*
 - Modello 8 – *Dichiarazione segreti tecnici e commerciali*
- 3) Allegato 1 – Capitolato Speciale descrittivo e prestazionale, con i seguenti allegati:
 - Allegato 01 – *Specifiche tecniche relative ai beni da fornire*
 - Allegato 02 – *Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari*
 - Allegato 03 – *Specifiche tecniche relative ai limiti critici dei valori microbiologici e chimico fisici degli alimenti e degli ambienti*
 - Allegato 04 – *Specifiche tecniche relative ai menù*
 - Allegato 05 – *Specifiche tecniche relative alle grammature per ciascuna tipologia di utenti*
 - Allegato 06 – *Specifiche tecniche relative alle procedure operative*

- Allegato 07 – *Specifiche tecniche relative agli interventi di manutenzione ordinaria presso le cucine e presso i refettori*

- 4) Allegato 2 – DGUE
- 5) Allegato 3 – DUVRI standard
- 6) Allegato 4 – Elenco del personale in carico al gestore uscente
- 7) Allegato 5 – Listino prezzi figurativi dei prodotti biologici e dei prodotti convenzionali
- 8) Allegato 6 – Tabella calcolo quantitativi derrate
- 9) Allegato 7 – Tabella variazioni in peso degli alimenti e scarti di lavorazione

La documentazione di gara è disponibile in formato elettronico sul sito istituzionale del Comune all'indirizzo <https://www.comune.meda.mb.it> nel rispetto delle regole tecniche di cui alle Linee guida dell'AGID approvate con deliberazione n. 157/2020. La documentazione di gara è altresì disponibile all'interno della Piattaforma Sintel, alla sezione Procedure inserendo il CIG o l'ID della presente procedura.

2.2 – Chiarimenti

É possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura solo mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare esclusivamente tramite la Piattaforma telematica almeno 12 giorni prima della scadenza del termine perentorio fissato per la presentazione delle offerte. Le richieste di chiarimenti devono essere formulate in lingua italiana.

Ai sensi dell'articolo 74, comma 4, del Codice, le risposte a tutte le richieste presentate in tempo utile sono fornite in formato elettronico almeno sei giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, mediante pubblicazione in forma anonima sulla Piattaforma alla sezione "*Comunicazioni*", riservata alle richieste di chiarimenti. Si invitano i concorrenti a visionare costantemente tale sezione della Piattaforma. Non verrà 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 in conformità con quanto disposto dal Codice, nonché dal decreto legislativo n. 82/05.

Salvo quanto disposto dall'articolo 76, comma 5, del Codice, le comunicazioni tra Stazione Appaltante e operatori economici avvengono tramite la Piattaforma e sono accessibili nella sezione "*Comunicazioni*".

Le comunicazioni di cui all'articolo 76, comma 5, del Codice, nonché le altre comunicazioni che necessitano di una ricevuta di invio e di una ricevuta di consegna, quali quelle relative all'attivazione del soccorso istruttorio e al subprocedimento di verifica dell'anomalia dell'offerta, avvengono utilizzando il domicilio digitale presente negli indici di cui agli articoli 6-bis e 6-ter del decreto legislativo n. 82/2005 o, per gli operatori economici transfrontalieri, attraverso un indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato ai sensi del Regolamento eIDAS.

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 DELL'APPALTO, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e sociale del Comune di Meda, come meglio descritto nell'Allegato 1 – Capitolato speciale descrittivo e prestazionale.

L'appalto è costituito da un unico lotto poiché, ai sensi dell'articolo 51, comma 1, del Codice, le varie 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:

Descrizione servizi	CPV	P (<i>principale</i>) S (<i>secondaria</i>)	Importo a base di gara IVA esclusa
<i>Servizio di ristorazione</i>	<i>55524000-9</i>	<i>P</i>	€ 7.570.620,00
<i>Totale complessivo soggetto a ribasso</i>			€ 7.565.580,00
<i>Oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso</i>			€ 5.040,00
<i>Importo complessivo a base di gara</i>			€ 7.570.620,00

L'importo a base di gara è al netto di IVA e di altre imposte o contributi di legge e comprensivo degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

Ai sensi dell'articolo 23, comma 16, del Codice, l'importo posto a base di gara comprende i costi della manodopera, che la Stazione Appaltante ha stimato essere pari a € 2.993.473,80 sulla base del monte ore del personale in carico al gestore uscente e del costo del direttore tecnico.

Il costo della manodopera è stato valorizzato applicando ai diversi livelli di inquadramento le tariffe orarie nazionali 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 – marzo 2021".

4 – DURATA DELL'APPALTO, OPZIONI E RINNOVI

4.1 – Durata

La durata dell'appalto è di **6 (sei) anni, dal 01.09.2021 al 31.08.2027.**

4.2 – Opzioni e rinnovi

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie 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 € 630.833,00 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.

Ai fini dell'art. 35, comma 4, del Codice, il valore massimo complessivo stimato dell'affidamento, è pari ad € 8.200.833,00 al netto di IVA e di altre imposte o contributi di legge.

5 – SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Gli operatori economici, anche stabiliti in altri Stati membri, possono partecipare alla presente gara in forma singola o associata, secondo le disposizioni di cui all'articolo 45 del Codice, 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 imprese di rete). **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 imprese di rete, partecipare anche in forma individuale. Le imprese retiste non partecipanti alla gara possono presentare offerta, per la medesima gara, in forma singola o associata. I consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice sono tenuti a indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è vietato partecipare, in qualsiasi altra forma, alla presente procedura. 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.

Nel caso di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, le consorziate designate dal consorzio per l'esecuzione del contratto non possono, a loro volta, a cascata, indicare un altro soggetto per l'esecuzione.

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 (cfr. Determinazione ANAC n. 3 del 23 aprile 2013).

Per tutte le tipologie di rete, la partecipazione congiunta alle gare deve risultare individuata nel contratto di rete come uno degli scopi strategici inclusi nel programma comune, mentre la durata dello stesso dovrà

essere commisurata ai tempi di realizzazione dell'appalto (cfr. Determinazione ANAC n. 3 del 23 aprile 2013).

Il ruolo di mandante/mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese può essere assunto anche da un consorzio di cui all'articolo 45, comma 1, lett. b), c) ovvero da una sub-associazione, nelle forme di un RTI o consorzio ordinario costituito oppure di un'aggregazione di imprese di rete.

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 mandataria 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 mandataria della sub-associazione è conferito dalle imprese retiste partecipanti alla gara, mediante mandato ai sensi dell'art. 48 comma 12 del Codice, dando evidenza della ripartizione delle quote di partecipazione.

Ai sensi dell'art. 186-bis, comma 6, del R.D. 16 marzo 1942, n. 267, l'impresa in concordato preventivo con continuità aziendale può concorrere anche riunita in RTI purché non rivesta la qualità di mandataria e sempre che le altre imprese aderenti al RTI non siano assoggettate ad una procedura concorsuale.

6 – REQUISITI GENERALI

Gli operatori economici devono essere in possesso, **a pena di esclusione**, dei requisiti generali di cui all'articolo 80 del Codice. In caso di partecipazione di consorzi di cui 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 in relazione sia al consorzio che ai consorziati indicati quali esecutori.

Sono comunque **esclusi** gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'articolo 53, comma 16-ter, del decreto legislativo n. 165/2001.

7 – 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'articolo 59, comma 4, lett. b) del Codice, sono inammissibili le offerte prive della qualificazione richiesta dal presente disciplinare.

7.1 – 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.

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.

7.2 – Requisiti di capacità economica e finanziaria

I requisiti di capacità economica e finanziaria sono rappresentati dal **Fatturato specifico minimo per servizi di ristorazione collettiva**: aver realizzato un fatturato medio annuo per la gestione di servizi di ristorazione collettiva, riferito agli ultimi 3 esercizi finanziari (2017/2018/2019 – l'anno 2020 non viene richiesto per i riflessi legati all'emergenza COVID-19), per un importo non inferiore a **€ 1.262.000,00 (unmilione duecentosessantadue/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.

Nell'ipotesi di RTI, consorzio, GEIE o dalle imprese aderenti al contratto di rete, il requisito per ciascuna delle attività oggetto della procedura, è cumulabile, fermo restando che la mandataria deve possedere la quota maggioritaria pari almeno al 60% e la mandante nella misura minima del 10% fino alla concorrenza del 100%.

La comprova del requisito è fornita, ai sensi dell'articolo 86, comma 4 e allegato XVII, parte I, del Codice:

- per le società di capitali, mediante i bilanci approvati alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte corredati della nota integrativa;
- 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 dichiarato in sede di partecipazione;

- per gli operatori economici costituiti in forma d'impresa individuale, ovvero di società di persone, mediante il Modello Unico o la Dichiarazione IVA.

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.

Ai sensi dell'articolo 86, comma 4, del Codice, l'operatore economico che per fondati motivi non è in grado di presentare la documentazione relativa al fatturato specifico richiesta, può provare la propria capacità economica e finanziaria mediante un qualsiasi altro documento considerato idoneo dalla Stazione Appaltante (ad esempio idonee referenze bancarie, copertura assicurativa etc...).

La comprova del requisito è inoltre 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 ultimi 3 esercizi (2017/2018/2019).

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.

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.

7.3 – 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 17021-1 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 eseguito negli ultimi tre anni (2017/2018/2019), almeno un unico servizio di ristorazione scolastica di durata non inferiore a 36 mesi con un **numero di pasti prodotti nel triennio non inferiore a 675.000**. Il servizio deve essere stato eseguito in maniera continuativa e con buon esito. La comprova del requisito è fornita mediante attestazione rilasciata dal committente.

7.4 – 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 imprese aderenti al contratto di rete, ai consorzi ordinari ed ai GEIE si applica la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese, in quanto compatibile. Nei consorzi ordinari la consorziata che assume la quota maggiore di attività esecutive riveste il ruolo di capofila che deve essere assimilata alla mandataria.

Nel caso in cui la mandante/mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese sia una sub-associazione, nelle forme di un RTI costituito oppure di un'aggregazione di imprese di rete, i relativi requisiti di partecipazione sono soddisfatti secondo le medesime modalità indicate per i raggruppamenti. Il **requisito relativo all'iscrizione** nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato di cui al **punto 7.1** deve essere posseduto da:

- a) ciascuna delle imprese raggruppate/raggruppande, consorziate/consorziate o GEIE;
- b) ciascuna delle imprese aderenti al contratto di rete indicate come esecutrici e dalla rete medesima nel caso in cui questa abbia soggettività giuridica.

Il requisito relativo al fatturato specifico di cui al **punto 7.2** deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo *orizzontale* nel complesso; detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dalla mandataria.

Nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo *verticale* i requisiti di cui al precedente punto **punto 7.3, lettera a) e lettera b)** devono essere posseduti dalla mandataria.

Nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo *orizzontale* il requisito di cui al precedente **punto 7.3, lettera a)** deve essere posseduto sia dalla mandataria sia dalle mandanti. Il requisito di cui alla **lettera b)** deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo *orizzontale* nel complesso.

7.5 – Indicazioni per i consorzi di cooperative e di imprese artigiane e i consorzi stabili

I soggetti di cui all'articolo art. 45 comma 2, lett. b) e c) del Codice devono possedere i requisiti di partecipazione nei termini di seguito indicati.

Il **requisito relativo all'iscrizione nel registro** tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato di cui al **punto 7.1, lettera a)** deve essere posseduto dal consorzio e dalle imprese consorziate indicate come esecutrici.

I requisiti di capacità economica e finanziaria nonché tecnica e professionale, ai sensi dell'articolo 47 del Codice, devono essere posseduti:

- a) 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;
- b) 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 avalimento, quelli delle consorziate non esecutrici, i quali vengono computati cumulativamente in capo al consorzio.

8 – AVVALIMENTO

Ai sensi dell'articolo 89 del Codice, l'operatore economico, singolo o associato ai sensi dell'articolo 45 del Codice, può dimostrare il possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale di cui all'articolo 83, comma 1, lett. b) e c), del Codice avvalendosi dei requisiti di altri soggetti, anche partecipanti al raggruppamento.

Non è consentito l'avvalimento per la dimostrazione dei requisiti generali e di idoneità professionale (ad esempio: iscrizione alla CCIAA).

Ai sensi dell'articolo 89, comma 1, del Codice, il contratto di avalimento deve contenere, **a pena di nullità**, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'ausiliaria.

Il concorrente e l'ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della Stazione Appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

È ammesso l'avvalimento di più ausiliarie. L'ausiliaria non può avvalersi a sua volta di altro soggetto.

Ai sensi dell'articolo 89, comma 7, del Codice, **a pena di esclusione**, non è consentito che l'ausiliaria presti avalimento per più di un concorrente e che partecipino alla gara sia l'ausiliaria che l'impresa che si avvale dei requisiti.

L'ausiliaria può assumere il ruolo di subappaltatore nei limiti dei requisiti prestati.

Nel caso di dichiarazioni mendaci si procede all'esclusione del concorrente e all'escussione della garanzia ai sensi dell'articolo 89, comma 1, ferma restando l'applicazione dell'articolo 80, comma 12, del Codice.

Ad eccezione dei casi in cui sussistano dichiarazioni mendaci, qualora per l'ausiliaria sussistano motivi obbligatori di esclusione o laddove essa non soddisfi i pertinenti criteri di selezione, la stazione appaltante impone, ai sensi dell'articolo 89, comma 3, del Codice, al concorrente di sostituire l'ausiliaria.

In qualunque fase della gara sia necessaria la sostituzione dell'ausiliaria, la commissione comunica l'esigenza al RUP, il quale richiede per iscritto al concorrente, secondo le modalità di cui al punto 2.3, la sostituzione dell'ausiliaria, assegnando un termine congruo per l'adempimento, decorrente dal ricevimento della richiesta. Il concorrente, entro tale termine, deve produrre i documenti dell'ausiliaria subentrante (nuove dichiarazioni di avalimento da parte del concorrente, il DGUE della nuova ausiliaria e le Dichiarazioni integrative –nonché il nuovo contratto di avalimento). In caso di inutile decorso del termine, ovvero in caso di mancata richiesta di proroga del medesimo, la Stazione Appaltante procede all'esclusione del concorrente dalla procedura.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione della dichiarazione di avalimento o del contratto di avalimento, a condizione che i citati elementi siano preesistenti e comprovabili con documenti di data certa, anteriore al termine di presentazione dell'offerta.

La mancata indicazione dei requisiti e delle risorse messi a disposizione dall'impresa ausiliaria non è sanabile in quanto causa di nullità del contratto di avalimento.

9 – SUBAPPALTO

Il concorrente deve indicare nel DGUE le parti del servizio che intende subappaltare in conformità e nei limiti di quanto previsto dalla normativa vigente. In mancanza di tali indicazioni il subappalto è vietato.

10 – GARANZIA PROVVISORIA

L'offerta deve essere corredata da:

1. **una garanzia provvisoria**, come definita dall'art. 93 del Codice, pari al 2% del prezzo base dell'appalto e precisamente di importo pari a **€ 151.412,40** fatto salvo quanto previsto all'articolo 93, comma 7, del Codice.
2. **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 ai sensi dell'articolo 93, comma 8, del Codice, qualora il concorrente risulti aggiudicatario. Tale dichiarazione di impegno non è richiesta alle microimprese, piccole e medie imprese e ai raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari esclusivamente dalle medesime costituiti.

Ai sensi dell'articolo 93, comma 6, del Codice, la garanzia provvisoria copre la mancata sottoscrizione del contratto, dopo l'aggiudicazione, dovuta ad ogni fatto riconducibile all'affidatario o all'adozione di informazione antimafia interdittiva emessa ai sensi degli articoli 84 e 91 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159. Sono fatti riconducibili all'affidatario, tra l'altro, la mancata prova del possesso dei requisiti generali e speciali; la mancata produzione della documentazione richiesta e necessaria per la stipula del contratto. L'eventuale esclusione dalla gara prima dell'aggiudicazione, al di fuori dei casi di cui all'articolo 89, comma 1, del Codice, non comporterà l'escussione della garanzia provvisoria.

La garanzia provvisoria copre, ai sensi dell'articolo 89, comma 1, del Codice, anche le dichiarazioni mendaci rese nell'ambito dell'avvalimento.

La garanzia provvisoria è costituita, a scelta del concorrente:

- a) 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 del Comune di Meda; il valore deve essere al corso del giorno del deposito. In tal caso il versante dovrà presentare, a comprova dell'avvenuto deposito, copia della relativa ricevuta di deposito;
- b) con bonifico a favore del Comune di Meda sulle seguenti coordinate IBAN IT 21 R 05034 33360 000000007000 della Banca Banco BPM – Agenzia n. 146 Meda specificando nella causale la denominazione del concorrente e la dicitura “Cauzione provvisoria – CIG 8809472E42”. In tal caso il concorrente deve presentare la ricevuta dell'esito di “buon fine” del bonifico;
- c) con fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di cui all'art. 93, comma 3 del Codice. In ogni caso, la garanzia fideiussoria è conforme allo schema tipo di cui all'art. 103, comma 9 del Codice.

Gli operatori economici, prima di procedere alla sottoscrizione, 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 fideiussoria, dovrà:

1. contenere espressa menzione dell'oggetto e del soggetto garantito;
2. essere intestata a tutti gli operatori economici del costituito/constituendo raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE, ovvero a tutte le imprese retiste che partecipano alla gara ovvero, in caso di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2 lett. b) e c) del Codice, al solo consorzio;
3. essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico di concerto con il Ministro delle infrastrutture e dei trasporti e previamente concordato con le banche e le assicurazioni o loro rappresentanze;
4. essere conforme agli schemi di polizza tipo di cui al comma 4 dell'art. 127 del Regolamento (nelle more dell'approvazione dei nuovi schemi di polizza-tipo, la fideiussione redatta secondo lo schema tipo previsto dal Decreto del Ministero delle attività produttive del 23 marzo 2004, n. 123, dovrà essere integrata mediante la previsione espressa della rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, mentre ogni riferimento all'articolo 30 della Legge 11 febbraio 1994, n. 109 deve intendersi sostituito con l'articolo 93 del Codice);
5. avere validità per 180 giorni dal termine ultimo per la presentazione dell'offerta;
6. prevedere espressamente:
 - a) la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944 del codice civile, volendo ed intendendo restare obbligata in solido con il debitore;
 - b) la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'art. 1957 del codice civile;
 - c) la loro operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione
7. contenere l'impegno a rilasciare la garanzia definitiva, ove rilasciata dal medesimo garante;
8. riportare l'autentica della sottoscrizione;
9. essere corredata da una dichiarazione sostitutiva di atto notorio del fideiussore che attesti il potere di impegnare con la sottoscrizione la società fideiussore nei confronti della Stazione Appaltante.

La garanzia fideiussoria e la dichiarazione di impegno devono essere **sottoscritte digitalmente** da un soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante ed essere **prodotte** in una delle seguenti forme:

- documento informatico, ai sensi dell'articolo 1, lett. p) del d.lgs. 7 marzo 2005 n. 82 sottoscritto con firma digitale dal soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante;
- copia informatica di documento analogico (scansione di documento cartaceo) secondo le modalità previste dall'art. 22, commi 1 e 2, del d.lgs. 82/2005. In tali ultimi casi la conformità del documento all'originale dovrà esser attestata dal pubblico ufficiale mediante apposizione di firma digitale (art. 22, comma 1, del d.lgs. 82/2005) ovvero da apposita dichiarazione di autenticità sottoscritta con firma digitale dal notaio o dal pubblico ufficiale (art. 22, comma 2 del d.lgs. 82/2005).

In caso di richiesta di estensione della durata e validità dell'offerta e della garanzia fideiussoria, il concorrente potrà produrre una nuova garanzia provvisoria di altro garante, in sostituzione della precedente, a condizione che abbia espressa decorrenza dalla data di presentazione dell'offerta.

L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto secondo le misure e le modalità di cui all'articolo 93, comma 7 del Codice.

Per fruire di dette riduzioni il concorrente segnala e documenta nell'offerta il possesso dei relativi requisiti fornendo copia dei certificati posseduti sottoscritti con firma digitale.

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, del Codice si ottiene:

- a) in caso di partecipazione dei soggetti di cui all'articolo 45, comma 2, lett. 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) in caso di partecipazione in consorzio di cui all'articolo 45, comma 2, lett. b) e c) del Codice, solo se la predetta certificazione sia posseduta dal consorzio e/o dalle consorziate.

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, lett. 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 prima della presentazione dell'offerta. È onere dell'operatore economico dimostrare che tali documenti siano costituiti in data non successiva al termine di scadenza della presentazione delle offerte. Ai sensi

dell'art. 20 del d.lgs. 82/2005, la data e l'ora di formazione del documento informatico sono opponibili ai terzi se apposte in conformità alle regole tecniche sulla validazione (ad esempio, marcatura temporale).

È sanabile, altresì, la presentazione di una garanzia di valore inferiore o priva di una o più caratteristiche tra quelle sopra indicate (intestazione solo ad alcuni partecipanti al RTI, carenza delle clausole obbligatorie, etc...).

Non è sanabile – e costituisce quindi 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.

11 – SOPRALLUOGO

Il sopralluogo presso le cucine e presso i refettori ove devono essere effettuati i servizi è obbligatorio. I concorrenti per effettuare il sopralluogo devono inoltrare la richiesta, almeno 10 giorni prima della data perentoria fissata per la presentazione dell'offerta, accedendo alla funzionalità *Comunicazioni procedura* presente sulla piattaforma SINTEL, indicando la ragione sociale e i relativi dati anagrafici delle persone incaricate di effettuare il sopralluogo.

La richiesta deve specificare l'indirizzo e i numeri di telefono. Ciascun concorrente può indicare al massimo due persone. Non è consentita l'indicazione di una stessa persona da più concorrenti. Qualora ciò si verifici, la seconda indicazione non è presa in considerazione e di tale situazione è reso edotto il concorrente.

Il sopralluogo può essere effettuato dal rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico in possesso del documento di identità, o da soggetto in possesso del documento di identità e apposita delega munita di copia del documento di identità del delegante.

In caso di **raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti, GEIE, aggregazione di imprese di rete di cui al punto 5 lett. a), b) e, se costituita in RTI, di cui alla lett. c)**, in relazione al regime della solidarietà di cui all'articolo 48, comma 5, del Codice tra i diversi operatori economici, il sopralluogo può essere effettuato da un rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico di uno degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati o da soggetto diverso, purché munito della delega del mandatario/capofila.

In caso di **raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario non ancora costituiti, aggregazione di imprese di rete di cui al punto 5 lett. c)** non ancora costituita in RTI, il sopralluogo è effettuato da un rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico di uno degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati o da soggetto diverso, purché munito della delega di tutti detti operatori.

In alternativa l'operatore raggruppando/aggregando/consorziando può effettuare il sopralluogo singolarmente.

In caso di **consorzio di cui all'articolo 45, comma 2, lett. 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.

12 – 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 secondo le modalità di cui alla Delibera n. 1121 del 29 dicembre 2020 e dimostra l'avvenuto pagamento allegando copia informatica della ricevuta di versamento. L'ammontare del contributo è pari a **€ 200,00**.

In caso di mancata presentazione della ricevuta, la Stazione Appaltante accerta il pagamento mediante consultazione del sistema AVCpass.

Qualora il pagamento non risulti registrato nel sistema, la mancata presentazione della ricevuta potrà 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, la stazione appaltante **esclude** il concorrente dalla procedura di gara ai sensi dell'articolo 1, comma 67, della Legge n. 266/2005.

13 – MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA

L'offerta e tutta la documentazione relativa alla procedura devono essere presentate esclusivamente per via telematica attraverso la Piattaforma e, ove richiesto a pena di esclusione, essere sottoscritte con firma digitale nel rispetto di quanto riportato all'articolo 1.3 lettera d), del presente disciplinare.

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 Decreto del Presidente della Repubblica n. 445/00; 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.

La domanda di partecipazione, l'offerta e le dichiarazioni sostitutive rese ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000, devono essere sottoscritte digitalmente dal rappresentante legale del concorrente o suo procuratore, fatta salva diversa indicazione.

L'offerta dovrà pervenire entro e non oltre le ore 12:00 del giorno 31 LUGLIO 2021 a pena di irregolarità non sanabile. La Piattaforma non accetta offerte presentate dopo la data e l'orario stabiliti come termine ultimo di presentazione delle offerte.

Le operazioni di inserimento sulla Piattaforma di tutta la documentazione richiesta, nonché di trasmissione e conferma, 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 della risposta entro il termine previsto.

13.1 – Regole per la presentazione dell'offerta

Fermo restando le norme tecniche indicate nel presente disciplinare, di seguito sono elencate alcune prescrizioni riguardanti il caricamento dell'offerta nella Piattaforma.

L'“OFFERTA” è composta da:

A – Documentazione amministrativa;

B – Offerta tecnica;

C – Offerta economica.

La presentazione dell'offerta e il relativo invio avvengono esclusivamente attraverso la procedura guidata che può essere eseguita in fasi successive, attraverso il salvataggio dei dati e delle attività effettuate, fermo restando che l'invio dell'offerta deve necessariamente avvenire entro la scadenza del termine perentorio di presentazione sopra stabilito.

L'operatore economico ha facoltà di inserire nella Piattaforma, nella propria Area/Sezione riservata 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 presentata entro il termine di presentazione della stessa è vincolante per il concorrente;
- con la trasmissione telematica dell'offerta, il concorrente accetta tutta la documentazione di gara, allegati e chiarimenti inclusi.

Al momento della ricezione delle offerte, ai sensi dell'articolo 58, comma 5 del Codice, la Stazione Appaltante trasmette in via elettronica a ciascun concorrente la notifica del corretto recepimento della stessa.

Tutta la documentazione da produrre deve essere in lingua italiana.

Si ribadisce che, prima del caricamento sulla Piattaforma, tutti i file che compongono l'offerta e che non siano già originariamente in formato .pdf, devono essere convertiti in formato .pdf e sottoscritti con firma digitale in conformità a quanto indicato al punto 1.3 lettera d).

L'offerta vincola il concorrente ai sensi dell'articolo 32, comma 4, del Codice per 180 giorni dalla scadenza del termine indicato per la presentazione dell'offerta.

Nel caso in cui alla data di scadenza della validità delle offerte le operazioni di gara siano ancora in corso, la Stazione Appaltante potrà richiedere agli offerenti, ai sensi dell'articolo 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. La richiesta è inoltrata all'indirizzo di posta elettronica certificata indicato nella domanda di partecipazione.

Il mancato riscontro alla richiesta della Stazione Appaltante entro il termine fissato da quest'ultima sarà considerato come rinuncia del concorrente alla partecipazione alla gara.

13.2 – Modalità di presentazione dell'offerta in forma associata.

Nel caso di partecipazione alla procedura in forma associata, la mandataria utilizza ed opera sulla Piattaforma come unico soggetto abilitato ad operare attraverso la medesima e quindi a presentare l'offerta.

A tal fine le imprese mandanti partecipanti al raggruppamento temporaneo costituito o costituendo e al Consorzio, devono sottoscrivere un'apposita dichiarazione con la quale autorizzano l'impresa mandataria a presentare un'unica offerta e, pertanto, abilitano la medesima a compiere in nome e per conto anche delle imprese mandanti ogni attività necessaria ai fini della partecipazione alla procedura.

Con la medesima dichiarazione, inoltre, le imprese mandanti partecipanti al raggruppamento temporaneo costituito o costituendo ed al consorzio, ai fini dell'invio e della ricezione delle comunicazioni inerenti alla procedura che transitano attraverso la Piattaforma, eleggono domicilio presso l'indirizzo di posta elettronica certificata eletto dall'impresa mandataria al momento della registrazione sulla piattaforma.

14 – SOCCORSO ISTRUTTORIO

Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda e della dichiarazione integrativa, e in particolare, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del DGUE, con esclusione di quelle afferenti all'offerta economica e all'offerta tecnica, possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui all'articolo 83, comma 9, del Codice.

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 e determina l'**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, ivi compreso il difetto di sottoscrizione, 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 elementi erano preesistenti e comprovabili con documenti di data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- la mancata presentazione di elementi a corredo dell'offerta (ad esempio, la garanzia provvisoria e l'impegno del fideiussore) ovvero di condizioni di partecipazione gara (ad esempio, il mandato collettivo speciale o l'impegno a conferire mandato collettivo), entrambi aventi rilevanza in fase di gara, sono sanabili solo se preesistenti e comprovabili con documenti di data certa, anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- la mancata presentazione di dichiarazioni e/o elementi a corredo dell'offerta, che hanno rilevanza in fase esecutiva (ad esempio la dichiarazione delle parti del servizio ai sensi dell'articolo 48, comma 4, del Codice) sono sanabili.

Ai fini della sanatoria la Stazione Appaltante assegnerà 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.

Ove il concorrente produca dichiarazioni o documenti non perfettamente coerenti con la richiesta, la Stazione Appaltante può chiedere ulteriori precisazioni o chiarimenti, fissando un termine perentorio a

pena di esclusione. In caso di inutile decorso del termine, la Stazione Appaltante procede all'esclusione del concorrente dalla procedura.

Al di fuori delle ipotesi di cui all'articolo 83, comma 9, del Codice è facoltà della Stazione Appaltante invitare, se necessario, i concorrenti a fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentati.

15 – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA – STEP 1

L'operatore economico carica sulla Piattaforma la documentazione amministrativa che dovrà contenere i seguenti documenti con le specifiche di seguito indicate:

1. **domanda di partecipazione** firmata digitalmente ed eventuale procura, anch'essa firmata digitalmente dal notaio;
2. **DGUE** firmato digitalmente;
3. **dichiarazione integrativa** firmata digitalmente;
4. **garanzia provvisoria e dichiarazione di impegno di un fideiussore** firmate digitalmente dal fideiussore e dal concorrente;
5. copia informatica della ricevuta di avvenuto **pagamento del contributo ANAC** firmata digitalmente;
6. **PASSoe** firmato digitalmente
7. documentazione in caso di **avalimento**;
8. **ulteriori dichiarazioni** e documentazione per i soggetti associati.

La documentazione presentata in copia devono essere accompagnata da dichiarazione di conformità all'originale ai sensi del Decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000.

15.1 – Domanda di partecipazione ed eventuale procura

La domanda di partecipazione, resa ai sensi del DPR n. 445/2000, è in bollo (marca da € 16,00 assolta mediante modello F23 dell'Agenzia delle Entrate) e preferibilmente redatta secondo il modello di cui all'allegato **Modello 1 – Domanda di partecipazione** nella forma della dichiarazione sostitutiva, ai sensi del DPR n. 445/2000. Per i concorrenti non residenti in Italia, documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza.

La domanda contiene tutte le seguenti informazioni e dichiarazioni:

- il concorrente indica la forma singola o associata con la quale l'impresa partecipa alla gara (impresa singola, consorzio, RTI, aggregazione di imprese di rete, GEIE);

- in caso di partecipazione in RTI, consorzio ordinario, aggregazione di imprese di rete, 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, lettere b) e c) del Codice, il consorzio indica il consorziato per il quale concorre alla gara; qualora il consorzio non indichi per quale/i consorziato/i concorre, si intende che lo stesso partecipa in nome e per conto proprio.

Nella domanda di partecipazione il concorrente dichiara, inoltre, ai sensi degli articoli 46 e 47 del Decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000:

- i dati identificativi (nome, cognome, data e luogo di nascita, codice fiscale, comune di residenza etc...) dei soggetti di cui all'articolo 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 altra forma singola o associata, né come ausiliaria per altro concorrente;
- di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione di gara;
- *[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;
- di aver preso visione e di accettare il trattamento dei dati personali di cui al paragrafo 30.

In caso di incorporazione, fusione societaria o cessione 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, fusasi o che ha ceduto l'azienda nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara.

La domanda è sottoscritta con firma digitale:

- dal concorrente che partecipa in forma singola;
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario costituiti, dalla mandataria/capofila;
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario non ancora costituiti, da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o consorzio;
- nel caso di aggregazioni di retisti:

- a. **se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e con soggettività giuridica**, ai sensi dell'articolo 3, comma 4-*quater*, del Decreto Legge 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dal solo operatore economico che riveste la funzione di organo comune;
- b. **se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica**, ai sensi dell'articolo 3, comma 4-*quater*, del Decreto Legge 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dall'impresa che riveste le funzioni di organo comune, nonché da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipano 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 dall'impresa aderente alla rete che riveste la qualifica di mandataria, ovvero, in caso di partecipazione nelle forme del raggruppamento da costituirsi, da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipa alla gara.

Nel caso di consorzio di cooperative e imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'articolo 45, comma 2 lettere b) e c) del Codice, la domanda è sottoscritta dal consorzio medesimo.

Il concorrente allega copia conforme all'originale della procura nel caso la domanda sia sottoscritta da un procuratore.

15.2 – Documento di Gara Unico Europeo (DGUE)

Il concorrente compila e firma digitalmente, oltre alla domanda di partecipazione, il Documento di Gara Unico Europeo (DGUE) di cui allo schema allegato (**Allegato n. 2**). 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 avalimento.

Parte II – Informazioni sull'operatore economico

Il concorrente rende tutte le informazioni richieste mediante la compilazione delle parti pertinenti.

In caso di ricorso all'avalimento si richiede la compilazione della sezione C. Il concorrente indica la denominazione dell'operatore economico ausiliario e i requisiti oggetto di avalimento.

Il concorrente, per ciascuna ausiliaria, allega:

1. DGUE, a firma dell'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 avalimento, e alla parte VI;

2. Dichiarazione integrativa redatta preferibilmente secondo il **modello 4** sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante dell'impresa ausiliaria, con la quale quest'ultima:
 - si obbliga, verso il concorrente e verso la stazione appaltante, a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
 - attesta di non partecipare alla gara in proprio o come associata o consorziata;
3. 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 dell'appalto. A tal fine il contratto di avvalimento contiene, **a pena di nullità**, ai sensi dell'articolo 89, comma 1, del Codice, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'ausiliaria;
4. PASSOE dell'ausiliaria, mediante la presentazione di un unico documento rilasciato da ANAC, compilato e sottoscritto digitalmente dall'ausiliaria e dal concorrente.
5. dichiarazione sostitutiva redatta preferibilmente secondo il **Modello 2/2**.

In caso di ricorso al subappalto si richiede la compilazione della sezione D del DGUE. 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 del contratto.

Parte III – Motivi di esclusione

Il concorrente dichiara di non trovarsi nelle condizioni previste dal paragrafo 6 del presente disciplinare (Sezioni A-B-C-D) rispondendo a tutte le domande e fornendo le informazioni richieste.

Parte IV – Criteri di selezione

Il concorrente dichiara di possedere tutti i requisiti richiesti dai criteri di selezione barrando direttamente la sezione «**α**» ovvero compilando quanto segue:

- a) la sezione A per dichiarare il possesso del requisito relativo all'idoneità professionale di cui paragrafo 7.1 del presente disciplinare;
- b) la sezione B per dichiarare il possesso del requisito relativo alla capacità economico-finanziaria di cui al paragrafo 7.2 del presente disciplinare;
- c) la sezione C per dichiarare il possesso del requisito relativo alla capacità professionale e tecnica di cui al paragrafo 7.3 lett. a) del presente disciplinare;
- d) la sezione D per dichiarare il possesso del requisito relativo ai sistemi di garanzia della qualità di cui al paragrafo 7.3 lett. b) del presente disciplinare.

Il possesso dei requisiti richiesti potrà essere dichiarato preferibilmente mediante la presentazione dei modelli presenti tra la documentazione di gara.

Parte VI – Dichiarazioni finali

Il concorrente rende tutte le informazioni richieste mediante la compilazione delle parti pertinenti.

Il DGUE 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.

In caso di incorporazione, fusione societaria o cessione d'azienda, le dichiarazioni di cui all'articolo 80, commi 1, 2 e 5, lett. l) del Codice, devono riferirsi anche ai soggetti di cui all'articolo 80, comma 3, del Codice che hanno operato presso la società incorporata, fusasi o che ha ceduto l'azienda nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara.

15.3 – Dichiarazioni integrative e documentazione a corredo

Ciascun concorrente rende le seguenti dichiarazioni, anche ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 445/2000, con le quali:

1. dichiara di non incorrere nelle cause di esclusione di cui all'articolo 80, comma 5 lett. c-quater), f-bis) e f-ter) del Codice;
2. i dati identificativi (nome, cognome, data e luogo di nascita, residenza, codice fiscale, qualifica) dei soggetti indicati nell'articolo 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.

I soggetti da indicare sono:

- i direttori tecnici;
- il titolare per le imprese individuali;
- i soci per le società in nome collettivo;
- i soci accomandatari per le società in accomandita semplice;
- per gli altri tipi società o consorzi: i membri del consiglio di amministrazione muniti di legale rappresentanza, i membri degli organi con potere di direzione o di vigilanza, i soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo, il direttore tecnico, il socio unico persona fisica ovvero il socio di maggioranza in caso di società con un numero di soci pari o inferiore a quattro

(nel caso di società, nelle quali siano presenti due soli soci, ciascuno in possesso del 50% di partecipazione azionaria, indicare entrambi i soci);

- i titolari di poteri institori ex articolo 2203 del Codice Civile e i procuratori speciali muniti di potere di rappresentanza e titolari di poteri gestori e continuativi, ricavabili dalla procura;
- i soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando.

Al fine di una esatta individuazione dei soggetti si raccomanda la lettura del Comunicato del Presidente ANAC del 08.11.2017, scaricabile dal sito www.anticorruzione.it;

3. dichiara 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;
 - b) di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sulla prestazione dei servizi, sia sulla determinazione della propria offerta;
4. dichiara di accettare, senza condizione o riserva alcuna tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione di gara di cui alle premesse del presente disciplinare di gara;
5. *(Per gli operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia)* si impegna ad uniformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina di cui agli articoli 17, comma 2, e 53, comma 3 del DPR n. 633/1972 e a comunicare alla Stazione Appaltante la nomina del proprio rappresentante fiscale, nelle forme di legge;
6. indica i seguenti dati: domicilio fiscale, codice fiscale, partita IVA; indica l'indirizzo PEC oppure, solo in caso di concorrenti aventi sede in altri Stati membri, l'indirizzo di posta elettronica ai fini delle comunicazioni di cui all'articolo 76, comma 5, del Codice;
7. dichiara di autorizzare, qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di "accesso agli atti", la Stazione Appaltante a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla gara oppure di non autorizzare, qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di "accesso agli atti", la Stazione Appaltante a rilasciare copia della documentazione e delle spiegazioni che saranno eventualmente richieste in sede di verifica delle offerte anomale, in quanto coperte da segreto tecnico/commerciale. Tale diniego dovrà essere adeguatamente motivato e comprovato ai sensi dell'articolo 53, comma 5, lettera a), del Codice;

8. di prestare il consenso al trattamento di tutti i dati personali, anche particolari (sensibili), per le finalità specificate nell'informativa ex articolo 13 del Regolamento UE 2016/679 (GDPR) riportata nel paragrafo 23 del disciplinare di gara;
9. *[Per gli operatori economici ammessi al concordato preventivo con continuità aziendale di cui all'art. 186 bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267]* indica, ad integrazione di quanto indicato nella parte III, sezione C, lettera d) del DGUE, i seguenti estremi del provvedimento di ammissione al concordato e del provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare e il Tribunale che li ha rilasciati, nonché, in caso di RTI, 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 R.D. 16 marzo 1942, n. 267.

Le dichiarazioni integrative sono sottoscritte digitalmente e presentate:

- dal concorrente singolo **(Modello 2/1)**
- nel caso di raggruppamenti temporanei/consorzi ordinari da costituire, da tutti gli operatori economici raggruppandi o consorziandi con riferimento ai numeri da 1 a 10 **(Modello 2/1)**
- nel caso di raggruppamenti temporanei costituiti, consorzi ordinari costituiti, consorzi cooperativi, consorzi artigiani, consorzi stabili:
 - da mandataria/capofila/consorzio, con riferimento ai numeri da 1 a 10 **(Modello 2/1)**
 - da ciascuna delle mandanti/consorziate esecutrici **(Modello 2/2)**

La rete di cui al paragrafo 5 lettere a), b) e c) del presente disciplinare si conforma alla disciplina dei raggruppamenti temporanei.

Le dichiarazioni integrative (Modello 2/2) sono, inoltre, presentate e sottoscritte digitalmente da ciascuna ausiliaria con riferimento a n. 1 (integrazioni al DGUE), n. 2 (elenco soggetti di cui all'art. 80, comma 3), n. 4 (operatori non residenti), n. 5 (privacy) e, ove pertinente, n. 10 (concordato preventivo).

Le dichiarazioni integrative sono rese, preferibilmente presentando i Modelli 2/1 e 2/2, dai soggetti sopra indicati.

In alternativa potranno essere rese o sotto forma di allegati alla domanda di partecipazione ovvero quali sezioni interne alla domanda medesima debitamente compilate e sottoscritte dagli operatori dichiaranti nonché dal sottoscrittore della domanda di partecipazione.

15.4 – Documentazione a corredo

Il concorrente allega:

A. **Dichiarazione sostitutiva**, redatta ai sensi del DPR 445/2000, conformemente all'allegato **Modello 3**, sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante dell'operatore economico o dal procuratore, con la quale il concorrente dichiara:

1. di essere iscritto presso il registro imprese della Camera di Commercio per attività comprendenti servizi di ristorazione collettiva;
2. Aver realizzato un fatturato medio annuo per la gestione di servizi di ristorazione collettiva, riferito agli ultimi 3 esercizi finanziari (2017/2018/2019), per un importo non inferiore a € 1.262.000,00= (unmilione duecentosessantadue/00) Iva esclusa.
3. Di essere in 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.
4. Di avere eseguito negli ultimi tre anni (2017/2018/2019) in maniera continuativa e con buon esito, almeno un unico servizio di ristorazione scolastica di durata non inferiore a 36 mesi con un numero di pasti prodotti nel triennio non inferiore a **675.000**.

La dichiarazione sostitutiva deve essere resa:

- dal soggetto che partecipa singolarmente;
- nel caso di raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, aggregazioni di imprese di rete e GEIE, da tutti gli operatori economici che partecipano alla procedura in forma congiunta, in relazione al possesso dei requisiti;
- nel caso di consorzi di cui all'art. 45 lett. b) e c) del D.Lgs 50/2016, dal consorzio e dalle consorziate esecutrici in relazione al possesso dei requisiti.

B. PASSOE di cui all'articolo 2, comma 3 lettera b) della delibera ANAC n. 157/2016, relativo al concorrente; in aggiunta, nel caso in cui il concorrente ricorra all'avvalimento ai sensi dell'articolo 49 del Codice, anche il PASSOE relativo all'ausiliaria;

C. Documento attestante la garanzia provvisoria con allegata dichiarazione di impegno di un fideiussore di cui all'articolo 93, comma 8, del Codice;

D. *(Per gli operatori economici che presentano la cauzione provvisoria in misura ridotta, ai sensi dell'articolo 93, comma 7, del Codice)* copia conforme della certificazione di cui all'articolo 93, comma 7, del Codice che giustifica la riduzione dell'importo della cauzione;

E. Ricevuta di avvenuto pagamento del contributo a favore dell'ANAC.

15.5 – Documentazione e dichiarazioni ulteriori per i soggetti associati

Le dichiarazioni di cui al presente paragrafo sono sottoscritte secondo le modalità di cui al punto 15.1.

Per i raggruppamenti temporanei già costituiti:

- copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata;
- dichiarazione in cui si indicano, ai sensi dell'articolo 48, comma 4, del Codice, 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 i consorzi ordinari o GEIE già costituiti:

- atto costitutivo e statuto del consorzio o GEIE, con indicazione del soggetto designato quale capofila;
- dichiarazione in cui si indicano, ai sensi dell'articolo 48, comma 4, del Codice, le parti del servizio/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici consorziati.

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

Dichiarazione resa preferibilmente secondo il **Modello 5** attestante:

- a) l'operatore economico al quale, 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) dichiarazione in cui si indicano, ai sensi dell'articolo 48, comma 4 del Codice, 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 imprese aderenti al contratto di rete, se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica:

- copia autentica o copia conforme del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'articolo 25 del d.lgs. n. 82/2005, con indicazione dell'organo comune che agisce in rappresentanza della rete;
- dichiarazione, sottoscritta dal legale rappresentante dell'organo comune, che indichi per quali imprese la rete concorre;

- dichiarazione che indichi le parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Per le aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete, se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica:

- copia conforme del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'articolo 25 del d.lgs. n. 82/2005, recante il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla impresa mandataria; qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma digitale non autenticata ai sensi dell'articolo 24 del d.lgs. n. 82/2005, il mandato nel contratto di rete non può ritenersi sufficiente e sarà obbligatorio conferire un nuovo mandato nella forma della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'articolo 25 del d.lgs. n. 82/2005;
- dichiarazione in cui si indicano le parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

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 RTI costituito o costituendo:

- in caso di **RTI costituito**: copia autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'articolo 25 del d.lgs. n. 82/2005 con allegato il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria, recante l'indicazione del soggetto designato quale mandatario e delle parti del servizio o della fornitura, ovvero della percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete; qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma digitale non autenticata ai sensi dell'articolo 24 del d.lgs. n. 82/2005, il mandato deve avere la forma dell'atto pubblico o della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'articolo 25 del d.lgs. n. 82/2005;
- **in caso di RTI costituendo**: copia autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'articolo 25 del d.lgs. n. 82/2005, con allegate le dichiarazioni, rese da ciascun concorrente aderente al contratto di rete, attestanti:
 - a) quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
 - b) l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia di raggruppamenti temporanei;

- c) le parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza potrà essere conferito alla mandataria con scrittura privata. Qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma digitale non autenticata ai sensi dell'articolo 24 del d.lgs. n. 82/2005, il mandato dovrà avere la forma dell'atto pubblico o della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'articolo 25 del d.lgs. n. 82/2005.

Le dichiarazioni di cui al presente paragrafo potranno essere rese o sotto forma di allegati alla domanda di partecipazione ovvero quali sezioni interne alla domanda medesima.

16 – OFFERTA TECNICA – Step 2

Il concorrente, allo step “Busta tecnica” del percorso guidato deve operare sulla Piattaforma presentando la documentazione tecnica richiesta.

Offerta Tecnica costituita da una dettagliata relazione contenente tutte le informazioni utili per la sua valutazione, che non deve superare il numero massimo di 30 facciate (no fronte/retro) escluso l'indice ed eventuali allegati. L'offerta tecnica deve essere scritta in carattere arial, corpo 10, interlinea 1,15. Per non superare il numero di pagine la modulistica, i curricula e le soluzioni migliorative devono essere presentati come allegati separati dall'offerta tecnica.

La mancata presentazione dell'offerta tecnica e/o la mancata sottoscrizione costituisce causa di esclusione.

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.

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

Nel caso di concorrenti associati, l'offerta dovrà essere sottoscritta con le modalità indicate per la sottoscrizione della domanda di cui al paragrafo 13.

La relazione tecnica dovrà svilupparsi in assoluta coerenza con quanto richiesto dal Capitolato Speciale ed essere redatta esponendo gli elementi sotto indicati.

A – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

- a) Organizzazione complessiva del servizio, sia presso le Cucine sia presso i refettori, rappresentata mediante diagramma di Gantt contenente la descrizione delle attività e del personale in aderenza alle prescrizioni del Capitolato;
- b) Piano dei trasporti dei pasti;
- c) Titolo di studio ed esperienze professionali del Direttore Tecnico con dichiarato impegno, in caso di sostituzione, a mantenere lo stesso livello professionale e di esperienza;
- d) Gestione delle emergenze in caso di scioperi, emergenze e altri eventi (articolo 15 del Capitolato descrittivo e prestazionale);
- e) Progetto per il recupero dei pasti non consumati ai fini di solidarietà sociale;
- f) Monte ore, giornaliero, settimanale e complessivo nell'intera durata contrattuale, del personale impiegato nel servizio sia presso le cucine sia presso i refettori, specificando altresì il numero delle unità lavorative, i rispettivi livelli e professionali - le funzioni attribuite a ciascuno

B – QUALITA' DEI BENI FORNITI

B.1 – Qualità funzionale e tecnologica dei macchinari prescritti dalla Specifica tecnica n.1;

B.2 – Modalità di gestione informatizzata del servizio in conformità alle prescrizioni di cui al Titolo XVIII del Capitolato.

C – SOLUZIONI MIGLIORATIVE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Fatto salvo il rispetto delle percentuali in peso obbligatorie di tipologie di derrate previste dai CAM per la ristorazione scolastica, riportati nella Specifica tecnica n. 2 (pagina 7) “Elenco dei prodotti biologici richiesti”, gli offerenti possono presentare soluzioni migliorative degli standard delle derrate alimentari, in coerenza con quanto previsto dall'articolo 144 del Codice dei contratti pubblici.

I prodotti che il concorrente intende offrire, per poter essere valutati, **devono essere coerenti con i menù 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, (ad esempio yogurt – materia prima: latte) il cui ciclo di produzione/trasformazione avviene in un raggio di 100 km dalla sede del Comune di Meda, in Piazza Municipio, 4.

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 n. 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 100 km dalla sede del Comune di Meda, in Piazza Municipio, 4:

- 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'articolo 6 della Legge 18 agosto 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 indicare per ciascun prodotto, la quantità complessiva offerta, le frequenze di somministrazione, il periodo di somministrazione, nonché quali prodotti previsti nelle "Specifiche tecniche relative alle grammature per ciascuna tipologia di utenti" (Allegato n. 5) intende sostituire. In merito si ricorda che non può essere modificata la frequenza delle preparazioni gastronomiche/alimenti prevista dalle "Specifiche tecniche relative ai menù" (Allegato n. 4) e che i prodotti che sostituiscono i prodotti presenti nel menù, devono essere scritti in rosso sul menù medesimo e devono essere omologhi ai prodotti sostituiti.

Si precisa che:

- a) il concorrente deve stimare in maniera analitica le quantità totali, di peso lordo, di ogni singolo ingrediente occorrente nel corso della durata contrattuale, in relazione ai menù, alle grammature, al numero dei pasti da erogare e al tipo di utenza. Per le diverse categorie merceologiche il concorrente deve stimare le quantità totali di peso lordo, di ogni singola derrata migliorativa che intende offrire fino al raggiungimento del 100% della quantità complessiva. I relativi calcoli analitici devono essere allegati alla relazione tecnica; in caso contrario, la Commissione non valuterà la derrata;
- b) al fine di rendere omogenea per tutti i concorrenti la stima delle quantità di derrate è allegata al presente disciplinare la "Tabella di riferimento per le variazioni percentuali di peso degli alimenti dopo scongelamento e scarto di lavorazione" (allegato n. 7) relativa ad ogni singola derrata prevista per la

realizzazione delle ricette. I concorrenti, per il calcolo, sono tenuti ad applicare le percentuali indicate nella tabella;

- c) non possono essere offerti – e comunque non saranno valutati – quei prodotti già contenuti nelle Specifiche Tecniche n. 4 e n. 5 (ad esempio il Parmigiano Reggiano, a meno che non sia proveniente da agricoltura biologica);
- d) non possono essere offerte – e comunque non saranno valutate – erbe e piante aromatiche (ad esempio prezzemolo, rosmarino, etc...);
- e) non possono essere offerte quantità di prodotto eccedenti rispetto a quelli necessari desunti dalle specifiche tecniche dei menù (Allegato n. 4 al Capitolato), dalle specifiche tecniche relative alle grammature (Allegato n. 5 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, dopo l'apertura della busta economica, 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.
- f) Per il calcolo delle quantità di prodotti biologici che il concorrente intende offrire, al netto delle quantità obbligatorie previste al comma 11 della specifica tecnica n. 2, il concorrente deve seguire il seguente processo:

[quantità lorda di prodotto occorrente per tutta la durata contrattuale] – [quantità lorda obbligatoria] = quantità in peso lordo di prodotto oggetto di offerta migliorativa.

ESEMPIO

- *quantità di patate occorrenti per tutta la durata contrattuale: 100 kg*
- *quantità prevista al comma 11 della specifica tecnica n.2: biologiche 50 kg*
- *quantità restante oggetto di soluzione migliorativa: **50 kg***

- g) per il calcolo delle quantità di prodotti non biologici offerti (DOP, IGP) il concorrente deve indicare le percentuali in quantità del prodotto offerto per migliorare lo standard merceologico del prodotto di cui alla Specifica Tecnica n. 2 “*Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari*”. Per il calcolo delle quantità di prodotti non biologici offerti il concorrente deve seguire il seguente processo:

ESEMPIO

[Prosciutto crudo previsto dalla Specifica tecnica n. 1 kg 100] – [quantità % di prosciutto crudo offerto per migliorare standard] = quantità di prosciutto crudo offerto per migliorare lo standard qualitativo di cui alla Specifica Tecnica n. 2 “*Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari*”.

h) Le tabelle di calcolo per la determinazione delle quantità di ciascun prodotto offerto devono essere inserite nella relazione tecnica, in quanto ne costituiscono parte integrante e sostanziale.

Per facilitare i concorrenti e garantire la *par condicio* fra gli stessi, in allegato si fornisce un esempio di tabella di calcolo denominata “**Tabella calcolo quantitativi derrate**”.

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

- a) 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 concorrente). Per adeguata documentazione deve intendersi tutta la documentazione utile ad identificare l’intero percorso del prodotto offerto, dalle materie prime al prodotto finale (ad esempio, pane: deve figurare il produttore del grano, il molino, il panificio). Per ciascuno di questi soggetti deve essere indicato l’indirizzo e la località;
- b) una dichiarazione/lettera di intenti sottoscritta da ciascun soggetto di cui alla precedente lettera, 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 le derrate;
- c) una dichiarazione d’impegno sottoscritta da ciascun soggetto coinvolto nella filiera, atta ad accettare l’esecuzione di eventuali audit da parte di soggetto incaricato dalla Stazione Appaltante;
- d) non saranno prese in considerazione, e quindi non saranno valutate, offerte condizionate (ad esempio, solo se disponibili sul mercato);
- e) 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 e 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				
<i>Prodotti locali convenzionali offerti</i>	<i>Prodotto sostituito</i>	<i>U.M.</i>	<i>Quantità complessiva nell'intera durata contrattuale determinata secondo il processo indicato alla lettera e)</i>	<i>Calendario di somministrazione</i>
Pane	Pane	Kg	

Esempio n. 2

Tipologia prodotto: prodotti non biologici (DOP, IGP)			
<i>Prodotti non biologici (DOP, IGP)</i>	<i>Prodotto convenzionale sostituito</i>	<i>U.M.</i>	<i>Quantità complessiva nell'intera durata contrattuale determinata secondo il processo indicato alla lettera e)</i>
<i>Prosciutto crudo</i>	<i>Prosciutto crudo</i>	Kg

Esempio n. 3

Tipologia prodotto: Prodotti biologici			
<i>Prodotto biologico offerto</i>	<i>Prodotto convenzionale sostituito</i>	<i>U.M.</i>	<i>Quantità complessiva nell'intera durata contrattuale determinata secondo il processo indicato alla lettera f)</i>
<i>Pane</i>	<i>Pane</i>	Kg

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.

D – ALTRE SOLUZIONI MIGLIORATIVE

Le soluzioni migliorative che il concorrente intende eventualmente proporre devono essere esplicitate in una apposita tavola redatta secondo il **Modello 7**, da allegare all'offerta tecnica.

Resta inteso che le soluzioni migliorative proposte, per essere prese in considerazione, non devono generare alcun onere economico per la Stazione Appaltante.

Nel caso in cui le soluzioni migliorative riguardino anche strutture e impianti, per essere valutate devono essere corredate dal progetto esecutivo, redatto ai sensi del Codice dei contratti pubblici e del DPR n. 207/2010 (per quanto applicabile) e corredato da computo metrico. Qualora accettati, gli interventi devono essere concordati e realizzati in accordo e con la supervisione della Stazione Appaltante, la quale si riserva di affidare la direzione dei lavori a soggetti di sua fiducia con oneri economici, calcolati in conformità alle norme vigenti, posti a carico dell'aggiudicatario.

E – MISURE ADOTTATE PER LA RIDUZIONE DEGLI IMPATTI AMBIENTALI

Si precisa che:

Le soluzioni proposte per essere valutate devono essere corredate da calcoli atti a dimostrare i reali benefici per l'ambiente (ad esempio: riduzione di CO₂, riduzione del rumore etc...) e da progetto esecutivo ai sensi del Codice dei contratti pubblici e del DPR n. 207/2010 (per quanto applicabile), se riguardano interventi su strutture e impianti.

Qualora accettati, gli interventi devono essere concordati e realizzati in accordo e con la supervisione della Stazione Appaltante, la quale si riserva di affidare la direzione dei lavori a soggetti di sua fiducia con oneri economici, calcolati in conformità alle norme vigenti, posti a carico dell'aggiudicatario. Resta inteso che le soluzioni proposte non devono generare alcun onere economico per la Stazione Appaltante.

F – COERENZA E CHIAREZZA DELL'OFFERTA TECNICA

Il concorrente non deve rispondere a questo elemento, la cui valutazione resta a carico della Commissione giudicatrice.

G – DICHIARAZIONE DELLE PARTI DELL'OFFERTA CONTENENTI SEGRETI TECNICI O COMMERCIALI presentata sulla base dello schema "Modello 8"

Si precisa che il concorrente dovrà indicare, illustrando le motivazioni di cui all'articolo 98 del d.lgs. n. 30/2005, quali parti dell'offerta tecnica sono segretate, precisando analiticamente quali sono le informazioni riservate che costituiscono segreto tecnico o commerciale. Qualora le motivazioni siano formulate in maniera generica, non saranno tenute in considerazione. Le dichiarazioni in questo modo prodotte sostituiscono le comunicazioni di cui all'articolo 3 del DPR n. 184/2006.

I documenti costituenti l'offerta tecnica devono essere **sottoscritti a pena di esclusione, con firma digitale valida** dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore.

Nel caso di concorrenti associati, l'offerta dovrà essere sottoscritta con le modalità indicate per la sottoscrizione della domanda di cui al punto 15.1.

H – PROGETTO DI ASSORBIMENTO del personale in carico al gestore uscente, come meglio specificato al successivo paragrafo 24.

Prescrizioni relative alla documentazione tecnica:

- a) la documentazione tecnica, **a pena di esclusione**, deve essere priva di qualsiasi indicazione (diretta e/o indiretta) di carattere economico attinente al contenuto dell'offerta economica;
- b) tutta la documentazione costituente la relazione tecnico-organizzativa dovrà essere datata e sottoscritta con **firma digitale** dal Legale Rappresentante dell'Impresa concorrente o da persona munita dei poteri di firma, comprovati da copia autentica dell'atto di conferimento dei poteri medesimi;
- c) i concorrenti potranno essere invitati a fornire chiarimenti in ordine ai documenti presentati nell'ambito dell'offerta tecnica;
- d) la relazione tecnico-organizzativa deve risultare armonica e coerente con quanto richiesto dal Capitolato ed essere articolata in modo tale che ogni punto sia esauriente per sé stesso;
- e) la relazione tecnico-organizzativa deve avere un indice analitico, ogni pagina deve essere numerata e ogni paragrafo deve riportare la numerazione progressiva. Nella relazione tecnica deve essere indicato l'allegato o gli allegati in cui sono inserite le informazioni richieste nel caso in cui non siano contenute all'interno della relazione medesima;
- f) ai fini della valutazione della relazione, laddove tratta del personale, sarà preso in considerazione solamente il personale operativo che sarà effettivamente impiegato nelle attività. Il monte ore esposto è vincolante per l'Impresa nell'esecuzione delle attività per tutta la durata contrattuale;
- g) non saranno oggetto di valutazione gli elementi già verificati nella Certificazione di Qualità del concorrente secondo le norme ISO 9001, in quanto requisito per l'ammissione alla gara;
- h) non sarà oggetto di valutazione il Progetto di assorbimento del personale in carico al gestore uscente.

17 – OFFERTA ECONOMICA – Step 3

Il concorrente deve indicare nell'apposito campo presente nella Piattaforma, la propria offerta economica.

Per presentare l'offerta economica il concorrente deve:

- accedere allo spazio dedicato alla presente gara sul sistema telematico;
- inserire negli appositi campi i prezzi richiesti ovvero il prezzo complessivo offerto per i servizi richiesti dal capitolato, ricavato dai seguenti dati:
 - a) il prezzo del pasto offerto per gli utenti della ristorazione scolastica moltiplicato per il n. di pasti previsto nell'intera durata contrattuale;
 - b) il prezzo del pasto offerto per gli utenti con servizio a domicilio per il pranzo, moltiplicato per il n. di pasti previsto nell'intera durata contrattuale
 - c) il prezzo del pasto offerto per gli utenti con servizio a domicilio per il pranzo e la cena moltiplicato per il n. di pasti previsto nell'intera durata contrattuale.
- scaricare sul proprio pc il documento "offerta economica" generato dal sistema;
- firmare digitalmente il documento "offerta economica" senza apporre alcuna modifica.

Qualora il concorrente partecipi in raggruppamento e l'associazione temporanea o consorzio non siano ancora costituiti, l'offerta economica deve essere sottoscritta da tutti i soggetti che aderiranno al raggruppamento. Nel caso di raggruppamento o consorzio costituiti, l'offerta economica deve essere sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa qualificata come mandataria.

L'offerta economica, **a pena di esclusione**, è sottoscritta con le modalità indicate per la sottoscrizione della domanda di cui ai paragrafi 15.1.

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'Offerta Economica, a pena di esclusione, deve essere altresì corredata dal **Modello n. 6 – "Dettaglio offerta economica"** da caricare nell'apposito campo della piattaforma.

Qualora il concorrente partecipi in raggruppamento e l'associazione temporanea, o consorzio o GEIE non siano ancora costituiti, il documento "*Dettaglio offerta economica*" deve essere sottoscritto con firma digitale da tutti i soggetti che aderiranno al raggruppamento e deve essere inserito nell'apposito spazio previsto dal sistema.

Il **Modello 6 - "Dettaglio offerta economica"** dovrà esprimere i seguenti prezzi:

A.1	<p>Il prezzo unitario di un pasto destinato agli utenti della ristorazione scolastica e del personale scolastico avente diritto.</p> <p>Il prezzo netto offerto per un pasto non deve superare € 5,600 IVA esclusa di cui: € 5,594 soggetto a ribasso € 0,004 non soggetto a ribasso</p>
A.2	<p>Il prezzo unitario di un pasto destinato agli utenti con servizio a domicilio per il solo pranzo.</p> <p>Il prezzo netto offerto non deve superare € 5,700 IVA esclusa interamente soggetto a ribasso, in quanto i rischi interferenti sono pari a zero.</p>
A.3	<p>Il prezzo unitario di un pasto destinato agli utenti con servizio a domicilio per il pranzo e per la cena.</p> <p>Il prezzo netto offerto non deve superare € 5,800 IVA esclusa interamente soggetto a ribasso, in quanto i rischi interferenti sono pari a zero.</p>

Ulteriori disposizioni:

- il Modello 9 – **“Dettaglio offerta economica” compilato**, è sottoscritto con le modalità indicate al paragrafo 13, lettera d);
- il prezzo deve essere formulati in EURO. La Stazione Appaltante non accetterà offerte con un numero di decimali superiore a tre;
- il prezzo deve essere indicato sia in cifre, sia in lettere; in caso di discordanza fra il prezzo indicato in cifre e quello in lettere, sarà ritenuta valida l’offerta più vantaggiosa per la Stazione Appaltante.

Ulteriori documenti a corredo dell’offerta economica

Nel modello *“Dettaglio offerta economica”* deve essere indicato altresì il costo complessivo preventivato dal concorrente per l’attuazione delle 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 esclusivamente in base alle ricadute qualitative sul servizio. Tali caratteristiche saranno valutate nell'esame della Relazione Tecnica. Tuttavia, al fine di operare una valutazione più oggettiva, la Commissione giudicatrice, nell'esame della valutazione tecnica, determinerà il valore economico delle varianti offerte, assegnando il relativo punteggio.

- **Nel caso in cui il costo delle soluzioni migliorative ritenute non coerenti con l'oggetto del servizio 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, 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 non accolte. Le spese peritali saranno poste a carico dell'operatore economico.**

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 indicati in cifre e quelli in lettere nel documento **"Dettaglio offerta economica"**, sarà ritenuta valida l'offerta più vantaggiosa per la Stazione Appaltante.

18 – CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE
--

L'appalto sarà aggiudicato secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'articolo 95, comma 2 e dell'articolo 144, comma 1, del Codice, assegnando i seguenti punteggi massimi:

ELEMENTI DI VALUTAZIONE		PUNTEGGIO MASSIMO
A	Elementi qualitativi	80
B	Elementi economici	20
TOTALE		100

18.1 – 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 alla sottostante tabella.

Si precisa che per la valutazione dell’elemento **A.2 “Soluzioni migliorative alle derrate alimentari”** i prezzi figurativi dei prodotti di cui all’Allegato 5 al disciplinare **“Listino prezzi figurativi dei prodotti biologici e dei prodotti convenzionali”**, sono utilizzati dalla Commissione esclusivamente per la quotazione del valore economico dei prodotti offerti (quantità e tipologia) ai fini dell’attribuzione del punteggio tecnico e pertanto non avranno alcun riflesso economico sull’appalto.

Il concorrente può offrire anche prodotti non previsti nell’Allegato 5. In tal caso, la Commissione di gara per assegnare il punteggio al valore economico, effettuerà una ricerca di mercato per individuare il prezzo del prodotto offerto.

I prezzi figurativi di ciascun prodotto di cui all’allegato 5 derivano da una media dei prezzi rilevati dalle seguenti fonti: listini dei principali mercati ortofrutticoli italiani (Fondi, Parma, etc...), prezzi riportati dall’Osservatorio dei Prezzi del Ministero dello Sviluppo Economico, prezzi delle Convenzioni Quadro stipulate da altre Centrali di Committenza (Consip, Intercenter, etc...), nonché 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 e che pertanto se, ad esempio, se un prodotto è stato offerto nell’elemento *“prodotti biologici locali”* esso non sarà valutato anche nell’elemento *“prodotti biologici non locali”*. Lo stesso dicasi per tutti gli altri prodotti indicati in tabella.

I punteggi saranno attribuiti come indicato nella tabella che segue.

		Punteggi massimi
A.1	Organizzazione complessiva del servizio, sia presso le Cucine centralizzate sia presso i refettori, rappresentata mediante diagramma di Gantt contenente la descrizione delle attività e del personale in aderenza alle prescrizioni del Capitolato. <i>Il punteggio verrà attribuito in base all’organizzazione proposta dal concorrente ritenuta più efficiente nel rispetto delle prescrizioni del Capitolato.</i>	6

A.2	<p>Piano dei trasporti dei pasti.</p> <p><i>Il punteggio sarà assegnato in base alle migliori soluzioni logistiche proposte in coerenza con le prescrizioni del Capitolato.</i></p>	4
A.3	<p>Titolo di studio ed esperienze professionali del Direttore Tecnico, fatti salvi i requisiti prescrittivi previsti dal Capitolato.</p> <p><i>Saranno considerati esclusivamente i titoli di studio adeguati alla mansione (tecnologo alimentare, veterinario, biologo o titolo simile). Il punteggio sarà attribuito in base alla maggiore esperienza professionale. In particolare:</i></p> <p>Titolo di studio</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 punto per il possesso di diploma di laurea triennale; • 2 punti per il possesso di diploma laurea magistrale. <p>Esperienza professionale</p> <p>0,20 punti per ogni anno ulteriore rispetto al requisito triennale minimo richiesto dal Capitolato, fino a un massimo di 1 punto.</p>	3
A.4	<p>Gestione delle emergenze in caso di scioperi, emergenze e altri eventi (articolo 15 del Capitolato).</p> <p><i>Il punteggio verrà attribuito in base alla capacità della soluzione nel garantire la puntuale rilevazione delle emergenze e la loro immediata risoluzione.</i></p>	4
A.5	<p>Progetto per il recupero dei pasti non consumati ai fini di solidarietà sociale.</p> <p>Saranno valutati la fattibilità del progetto e i tempi della messa in atto.</p>	2
A.6	<p>Progetto inerente la messa in atto degli strumenti di comunicazione con gli utenti.</p> <p>Il progetto deve indicare: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione (caratteristiche del servizio, le tipologie di derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti, il menu per ciascuna settimana, le modalità di monitoraggio della soddisfazione degli utenti, modalità di recupero dei pasti non distribuiti e degli avanzi ecc.). I contenuti del progetto devono essere resi anche mediante un layout grafico.</p> <p><i>Il punteggio sarà attribuito in base all'accuratezza e all'originalità del piano di comunicazione ed ai contenuti del piano nonché all'aspetto grafico degli</i></p>	2

	<i>strumenti di comunicazione. In particolare, verrà valutata la coerenza del progetto con quanto previsto dal Titolo XVIII del Capitolato.</i>	
A.8	<p>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 e complessivo nell'intera durata contrattuale.</p> <p><i>Nel caso i cui vi siano almeno 3 offerte, il punteggio sarà determinato applicando la seguente formula:</i></p> $X = P_{max} \times \left(\frac{1 - V_m - V_o }{V_m} \right)$ <p>Ove:</p> <p>P_{max} = Punteggio massimo assegnato al monte ore;</p> <p>V_m = Valore medio;</p> <p>V_o = Valore dell'offerta in esame.</p> <p>In caso di un numero di offerte inferiore a 3 il punteggio relativo sarà assegnato in maniera inversamente proporzionale, ovvero il maggior punteggio sarà attribuito all'offerta contenente il monte ore più basso e riproporzionando il punteggio delle altre offerte secondo la seguente formula</p> $P_i = P_{max} * \left(\frac{V_{min}}{V_o} \right)$ <p>Ove:</p> <p>P_i = Coefficiente attribuito all'offerta <i>iesima</i>;</p> <p>P_{max} = Coefficiente massimo previsto pari a 1;</p> <p>V_{min} = Valore minimo;</p> <p>V_o = Valore dell'offerta in esame.</p>	6
B	QUALITA' DEI BENI FORNITI	
B.1	Qualità funzionale e tecnologica dei macchinari prescritti dalla Specifica tecnica n. 1.	2
B.2	Modalità di gestione informatizzata del servizio in conformità alle prescrizioni di cui al Titolo XVIII del Capitolato.	10

	Saranno positivamente valutati i software che consentano di ottemperare alle disposizioni previste da AgID (Agenzia per l'Italia Digitale), in attuazione di quanto previsto dall'articolo 5 del CAD e dal Decreto Legge n. 179/2012 e che abbiamo almeno presentato richiesta di qualificazione ai sensi della Circolare AgID n. 3 del 09 aprile 2018 recante " <i>Criteria per la qualificazione di Servizi SaaS per il Cloud della PA</i> ".	
C	SOLUZIONI MIGLIORATIVE ALLE DERRATE ALIMENTARI	
C.1	<p>Prodotti convenzionali locali.</p> <p>Quantità complessiva di ciascun prodotto offerto per l'intera durata contrattuale.</p> <p>Ai fini dell'attribuzione del punteggio verrà utilizzato l'allegato 5 "Listino prezzi figurativi dei prodotti biologici e dei prodotti convenzionali" prendendo a riferimento i prezzi figurativi ivi indicati.</p> <p>Nel caso in cui nell'allegato 5 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.</p> <p>L'offerta sarà valutata secondo i seguenti parametri:</p>	5 di cui
	Numero di prodotti locali convenzionali offerti	3
	<p>Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula:</p> $P_i = P_{max} * \left(\frac{N_{off}}{N_{max}} \right)$ <p>Ove:</p> <p>P_i = Punteggio attribuito all'offerta iesima;</p> <p>P_{max} = Punteggio massimo previsto per il sub criterio;</p> <p>N_{off} = Numero di prodotti locali convenzionali offerti dal concorrente, per l'intera durata contrattuale;</p> <p>N_{max} = Numero massimo di prodotti locali convenzionali offerti, per l'intera durata contrattuale;</p>	
	Valore economico figurativo dei prodotti locali convenzionali offerti	2

	<p>Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula:</p> $P_i = P_{max} * \frac{Val\ Loc_{off}}{Val\ Loc_{max}}$ <p>Ove:</p> <p>P_i = Punteggio attribuito all'offerta iesima;</p> <p>P_{max} = Punteggio massimo previsto per il sub criterio;</p> <p>$Val\ Loc_{off}$ = Valore di prodotti locali convenzionali offerti dal concorrente;</p> <p>$Val\ Loc_{max}$ = Valore massimo di prodotti locali convenzionali offerti dal miglior offerente determinato attraverso la seguente formula:</p> $Val\ Loc_i = \sum_{y=1}^n Q_y * P\ conv_y$ <p>Ove:</p> <p>$Val\ Loc_i$ = Valore economico figurativo dei prodotti locali convenzionali offerti dal concorrente iesimo;</p> <p>y = il prodotto locali convenzionali y offerto dal concorrente;</p> <p>Q_y = Quantità di prodotto locali convenzionali y offerto dal concorrente, per l'intera durata contrattuale;</p> <p>$Pconv_y$ = Prezzo del prodotto convenzionale y indicato nell'allegato 5 o in subordinate i prezzi individuati dalla Commissione giudicatrice in seguito a indagine di mercato.</p>	
C.2	<p>Prodotti biologici locali.</p> <p>Quantità complessiva, di ciascun prodotto offerto per l'intera durata contrattuale.</p> <p>Ai fini dell'attribuzione del punteggio verrà utilizzato l'allegato 5 "Listino prezzi figurativi dei prodotti biologici e dei prodotti convenzionali" prendendo a riferimento i prezzi figurativi ivi indicati.</p> <p>Nel caso in cui nell'allegato 5 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.</p> <p>L'offerta sarà valutata secondo i seguenti parametri:</p>	4 di cui
	Numero di prodotti locali biologici offerti	3

	<p>Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula:</p> $P_i = P_{max} * \frac{N_{off}}{N_{max}}$ <p>Ove:</p> <p>P_i = Punteggio da attribuire all'offerta in esame;</p> <p>P_{max} = Punteggio massimo previsto per il sub criterio;</p> <p>N_{off} = Numero di prodotti locali biologici offerti dal concorrente, per l'intera durata dell'appalto;</p> <p>N_{max} = Numero massimo di prodotti locali biologici offerti dal miglior offerente per l'intera durata contrattuale.</p>	
	Valore economico figurativo dei prodotti locali biologici	1
	<p>Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula</p> $P_i = P_{max} * \frac{Val\ Loc\ Bio_{off}}{Val\ loc\ Bio_{max}}$ <p>Ove:</p> <p>P_i = Punteggio attribuito all'offerta iesima;</p> <p>P_{max} = Punteggio massimo previsto per il sub criterio;</p> <p>Val loc Bio_{off} = Valore di prodotti locali biologici offerti dal concorrente;</p> <p>Val loc Bio_{max} = Valore massimo di prodotti biologici offerti dal miglior offerente.</p>	
C.3	<p>Prodotti PAT convenzionali locali.</p> <p>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.</p> <p>L'offerta sarà valutata secondo i seguenti parametri:</p>	3 di cui
	Numero di prodotti PAT convenzionali locali offerti	2
	<p>Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula:</p> $P_i = P_{max} * \frac{N_{pat\ off}}{N\ pat\ max}$ <p>Ove:</p> <p>P_i = Punteggio attribuito all'offerta iesima;</p>	

	<p>P_{max} = Punteggio massimo previsto per il sub criterio;</p> <p>$N_{pat\ off}$ = Numero di prodotti offerti dal concorrente, per l'intera durata contrattuale;</p> <p>$N_{pat\ max}$ = Numero massimo di prodotti offerti dal miglior offerente per l'intera durata contrattuale.</p>	
	Valore economico stimato dalla Commissione	1
	<p>Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula</p> $P_i = P_{max} * \frac{Val\ pat\ off}{Val\ pat\ max}$ <p>P_i = Punteggio attribuito all'offerta iesima;</p> <p>P_{max} = Punteggio massimo previsto per il sub criterio;</p> <p>$Val\ pat\ off$ = Valore di prodotti PAT convenzionali locali offerti dal concorrente;</p> <p>$Val\ pat\ max$ = Valore massimo di prodotti offerti dal miglior offerente.</p> <p>Il punteggio verrà attribuito in maniera direttamente proporzionale assegnando il maggior punteggio al maggior numero di prodotti offerti.</p> <p>Il punteggio relativo al "valore economico stimato dalla Commissione" verrà attribuito in maniera direttamente proporzionale assegnando il maggior punteggio al valore economico più elevato relativo alla quantità complessiva di prodotti offerti.</p>	
C.4	<p>Prodotti PAT biologici locali</p> <p>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.</p> <p>L'offerta sarà valutata secondo i seguenti parametri:</p>	2 di cui
	Numero di prodotti PAT biologici locali offerti	1
	<p>Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula:</p> $P_i = P_{max} * \frac{N\ pat\ bio_{off}}{N\ pat\ bio_{max}}$ <p>Ove:</p> <p>P_i = Punteggio attribuito all'offerta iesima;</p> <p>P_{max} = Punteggio massimo previsto per il sub criterio;</p>	

	<p>$N_{pat\ bio\ off}$ = Numero di prodotti PAT biologici locali offerti dal concorrente, per l'intera durata dell'appalto;</p> <p>$N_{pat\ bio\ max}$ = Numero massimo di prodotti PAT biologici locali offerti dal miglior offerente per l'intera durata contrattuale.</p>	
	Valore economico figurativo dei prodotti locali biologici	1
	<p>Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula</p> $P_i = P_{max} * \frac{Val\ pat\ Bio_{off}}{Val\ pat\ Bio_{max}}$ <p>Ove:</p> <p>P_i = Punteggio attribuito all'offerta iesima;</p> <p>P_{max} = Punteggio massimo previsto per il sub criterio;</p> <p>$Val\ pat\ Bio\ off$ = Valore di prodotti locali biologici offerti dal concorrente;</p> <p>$Val\ pat\ Bio\ max$ = Valore massimo di prodotti PAT biologici locali offerti dal miglior offerente.</p>	
	PRODOTTI NON LOCALI	
C.5	<p>Prodotti biologici non locali</p> <p>Quantità complessiva, di ciascun prodotto offerto per l'intera durata contrattuale, in più rispetto alle quantità obbligatorie previste dai CAM.</p> <p>Ai fini dell'attribuzione del punteggio verrà utilizzato l'allegato 5 "Listino prezzi figurativi dei prodotti biologici e dei prodotti convenzionali" prendendo a riferimento i prezzi figurativi ivi indicati.</p> <p>Nel caso in cui nell'allegato 5 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.</p> <p>L'offerta sarà valutata secondo il seguente parametro:</p>	
	Valore economico figurativo dei prodotti non locali biologici	8
	<p>Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula</p> $P_i = P_{max} * \frac{Val\ Bio_{off}}{Val\ Bio_{max}}$	

	<p>Ove:</p> <p>P_i = Punteggio attribuito all'offerta iesima;</p> <p>P_{max} = Punteggio massimo previsto per il sub criterio;</p> <p>$Val Bio_{off}$ = Valore dei prodotti biologici offerti dal concorrente;</p> <p>$Val Bio_{max}$ = Valore massimo di prodotti biologici offerti dal miglior offerente.</p>	
C.6	<p>Prodotti DOP e prodotti IGP (non biologici)</p> <p>Quantità complessiva, di ciascun prodotto offerto per l'intera durata contrattuale.</p> <p>Ai fini dell'attribuzione del punteggio verrà utilizzato l'allegato 5 "Listino prezzi figurativi dei prodotti biologici e dei prodotti convenzionali" prendendo a riferimento i prezzi figurativi ivi indicati.</p> <p>Nel caso in cui nell'allegato 5 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.</p> <p>L'offerta sarà valutata secondo il seguente parametro:</p>	
	<p>Valore economico figurativo dei prodotti DOP e IGP</p> <p>determinato applicando la seguente formula</p> $P_i = P_{max} * \frac{Val\ dop\ e\ igp_{off}}{Val\ dop\ e\ igp_{max}}$ <p>P_i = Punteggio attribuito all'offerta iesima;</p> <p>P_{max} = Punteggio massimo previsto per il sub criterio;</p> <p>$Val\ dop\ e\ igp_{off}$ = Valore dei prodotti offerti dal concorrente;</p> <p>$Val\ dop\ e\ igp_{max}$ = Valore massimo di prodotti offerti dal miglior offerente.</p>	5
	PRODOTTI PROVENIENTI DA AGRICOLTURA SOCIALE	
C.7	<p>Prodotti convenzionali provenienti da agricoltura sociale individuati ai sensi della Legge 18 agosto 2015, n. 141.</p> <p>Quantità complessiva di ciascun prodotto offerto per l'intera durata contrattuale.</p>	

	<p>Ai fini dell'attribuzione del punteggio verrà utilizzato l'allegato 5 "Listino prezzi figurativi dei prodotti biologici e dei prodotti convenzionali" prendendo a riferimento i prezzi figurativi ivi indicati.</p> <p>Nel caso in cui nell'allegato 5 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.</p> <p>L'offerta sarà valutata secondo il seguente parametro:</p>	
	<p>Valore figurativo dei prodotti convenzionali provenienti da agricoltura sociale</p> <p>Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula:</p> $P_i = P_{max} * \frac{Valsoc_{off}}{Val soc_{max}}$ <p>Ove:</p> <p>P_i = Punteggio attribuito all'offerta iesima;</p> <p>P_{max} = Punteggio massimo previsto per il sub criterio;</p> <p>Val soc_{off} = Valore dei prodotti provenienti da agricoltura sociale offerti dal concorrente;</p> <p>Val soc_{max} = Valore massimo dei prodotti provenienti da agricoltura sociale offerti dal miglior offerente.</p>	3
C.8	<p>Prodotti biologici provenienti da agricoltura sociale</p> <p>Quantità complessiva di ciascun prodotto offerto per l'intera durata contrattuale.</p> <p>Ai fini dell'attribuzione del punteggio verrà utilizzato l'allegato 5 "Listino prezzi figurativi dei prodotti biologici e dei prodotti convenzionali" prendendo a riferimento i prezzi figurativi ivi indicati.</p> <p>Nel caso in cui nell'allegato 5 non fossero presenti alcuni prodotti che il concorrente intende offrire, la Commissione giudicatrice effettuerà una ricerca di mercato per individuare il prezzo del prodotto offerto.</p> <p>L'offerta sarà valutata secondo il seguente parametro:</p>	
	<p>Valore economico figurativo dei prodotti provenienti da agricoltura sociale</p>	2

	<p>Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula</p> $P_i = P_{max} * \frac{Val Bio_{off}}{Val Bio_{max}}$ <p>Ove: <i>P_i</i> = Punteggio attribuito all'offerta iesima <i>P_{max}</i> = Punteggio massimo previsto per il sub criterio <i>Val Bio_{off}</i> = Valore di prodotti offerti dal concorrente <i>Val Bio_{max}</i> = Valore massimo dei prodotti offerti dal miglior offerente.</p>	
D	ALTRE SOLUZIONI MIGLIORATIVE (saranno escluse quelle riguardanti corsi o iniziative di educazione alimentare)	
D.1	<p>Valore economico stimato dalla Commissione</p> <p>Il punteggio relativo al "valore economico stimato dalla Commissione" verrà attribuito in maniera direttamente proporzionale assegnando il maggior punteggio al valore economico più elevato.</p> $P_i = P_{max} * \frac{V_o}{V_{max}}$ <p>Ove: <i>P_i</i> = Coefficiente attribuito all'offerta iesima; <i>P_{max}</i> = Coefficiente massimo previsto pari a 5; <i>V_o</i> = Valore economico dell'offerta in esame; <i>V_{max}</i> = Valore economico massimo.</p>	5
	<p>Ricaduta migliorativa sulla qualità del servizio di ristorazione</p> <p>il punteggio verrà attribuito a in misura discrezionale, in base all'originalità e ricaduta qualitativa sul servizio.</p> <p>Si precisa che le soluzioni che il concorrente intende eventualmente proporre devono risultare esplicitate in una apposita tavola redatta secondo il Modello 7, 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.</p>	

	Nel caso in cui le soluzioni riguardino strutture e impianti, per essere valutate devono essere corredate dal progetto esecutivo redatto ai sensi del Codice dei contratti pubblici. Il progetto deve essere corredato dal solo computo metrico.	
E	<p>Misure adottate per la riduzione degli impatti ambientali connessi alle attività di ristorazione, secondo i principi del GPP di cui al Decreto Interministeriale dell'11 aprile 2008 "Piano d'azione per la sostenibilità dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione" previsto dall'articolo 1 commi 1126, 1127 e 1128 dalla Legge Finanziaria n. 296 del 27 dicembre 2006.</p> <p>Il punteggio sarà attribuito in base ai reali benefici sull'ambiente. Le soluzioni proposte per essere valutate devono essere corredate da calcoli atti a dimostrare i reali benefici all'ambiente (esempio: riduzione di CO₂, riduzione del rumore, etc...).</p> <p>Si precisa che nel caso in cui le soluzioni riguardino strutture e impianti, per essere valutate devono essere corredate dal progetto esecutivo corredato da computo metrico.</p>	3
F	<p>Coerenza e chiarezza dell'offerta tecnica</p> <p>Il punteggio sarà attribuito in base alla chiarezza e alla coerenza dell'offerta presentata con quanto prescritto dal Capitolato descrittivo e prestazionale.</p>	1

18.2 – 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 la seguente scala:

Giudizio	Ottimo	Più che adeguato	Adeguato	Parzialmente adeguato	Scarsamente adeguato	Non adeguato
Coefficiente assegnato	1,00	0,80	0,60	0,40	0,20	0,00

Il Presidente della Commissione calcola la media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli Commissari all'offerta in relazione al sub-criterio in esame, riportando a uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate, secondo la seguente formula:

$$M_{coe} = 1 * M_{ci} / M_x$$

Ove:

M_{coe} = media riparametrata dei coefficienti degli apprezzamenti;

M_{ci} = coefficiente della media attribuito dalla Commissione per il criterio/sub criterio in esame;

M_x = 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:

$$P_{off} = M_{coe} * P_{max}$$

Ove:

P_{off} = punteggio assegnato a ciascun criterio o sub criterio;

M_{coe} = media riparametrata dei coefficienti di apprezzamento;

P_{max} = punteggio massimo attribuibile.

NOTA BENE: Gli offerenti, prima della riparametrazione dei punteggi, devono obbligatoriamente conseguire un punteggio–soglia minimo pari a 48 punti. Qualora il punteggio–soglia minimo non venga raggiunto, non si procederà all’apertura dell’offerta economica, con conseguente non ammissione alla successiva fase del procedimento.

Il punteggio attribuito complessivamente all’offerta tecnica di ciascun offerente sarà calcolato sommando i punteggi attribuiti per ciascun criterio/sub criterio. Successivamente si procederà alla riparametrazione del punteggio finale.

La riparametrazione dei punteggi totali, al fine di rendere inalterato il rapporto fra il punteggio massimo attribuibile all’offerta tecnica (max 80) e il punteggio massimo attribuibile all’offerta economica (max 20) avviene mediante la riparametrazione dei punteggi totali attribuiti ai prospetti tecnici come segue:

- a) il punteggio massimo viene assegnato all’Offerta Tecnica migliore (**OT_m**);
- b) il punteggio riferito alle altre Offerte Tecniche (PT2, PT3,...) viene assegnato proporzionalmente mediante la seguente formula:

$$PT = OT_n * 80 / OT_m$$

Ove:

PT = Punti assegnati all’offerta in esame;

OT_n = Offerta degli altri concorrenti;

OT_m = Offerta Tecnica migliore.

18.3 – 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:

$$x = \frac{P_i \times C}{PO}$$

Ove:

X = Punteggio da attribuire al concorrente in esame;

Pi = Prezzo più basso offerto;

C = Punteggio attribuito all'elemento considerato (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.

L'aggiudicazione avrà luogo a favore dell'operatore economico che avrà conseguito il maggior punteggio complessivo risultante dalla combinazione prezzo / qualità.

Ai sensi dell'articolo 94, comma 2 del Codice, la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di non aggiudicare l'appalto 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.

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.

19 – SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA:

APERTURA DELLA BUSTA A – VERIFICA DELLA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

La **prima seduta pubblica** avrà luogo **il giorno 02.08.2021, alle ore 14:30** – presso la Sede Municipale, a Meda in Piazza Municipio, 4 – e vi potranno partecipare, da remoto qualora dovesse permanere lo stato di emergenza sanitaria, i legali rappresentanti/procuratori delle imprese interessate oppure persone munite di specifica delega. In assenza di tali titoli, la partecipazione è ammessa come semplice uditore. Tale seduta pubblica, se necessario, sarà aggiornata ad altra ora o a giorni successivi, nel luogo, nella data e negli orari che saranno comunicati ai concorrenti a mezzo PEC almeno due giorni prima della data fissata.

Parimenti le successive sedute pubbliche saranno comunicate ai concorrenti a mezzo PEC almeno due giorni prima della data fissata.

Il seggio di gara procederà, nella prima seduta pubblica, all'apertura dei plichi telematici pervenuti e alla verifica della regolarità della documentazione amministrativa, nonché al controllo della completezza della documentazione presentata.

Successivamente, procederà a:

- a) verificare la conformità della documentazione amministrativa rispetto a quanto richiesto nel presente disciplinare;
- b) attivare, ove necessario, la procedura di soccorso istruttorio di cui al precedente paragrafo 13;
- c) redigere apposito verbale relativo alle attività svolte.

La segretezza delle offerte, essendo le stesse prodotte con modalità telematica, è garantita in forza dei servizi e delle applicazioni informatiche forniti dal Gestore; conseguentemente la Piattaforma consente al seggio di gara istituito ad hoc di accedere all'area contenente la "Documentazione amministrativa" di ciascuna singola offerta presentata.

Ai sensi dell'articolo 85, comma 5, primo periodo, del Codice, la Stazione Appaltante si riserva 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 verifica avverrà, ai sensi degli articoli 81 e 216, comma 13, del Codice, attraverso l'utilizzo del sistema AVCpass, reso disponibile dall'ANAC, con le modalità di cui alla delibera n. 157/2016.

20 – COMMISSIONE GIUDICATRICE

La Commissione giudicatrice è nominata, ai sensi dell'art. 216, comma 12, del Codice o nel caso in conformità alla novella normativa eventualmente vigente, dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte ed è composta da 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, comma 9, del Codice. A tal fine i medesimi rilasciano apposita dichiarazione alla Stazione Appaltante.

La Commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche e fornisce ausilio al RUP nella valutazione della congruità delle offerte nei casi previsti dal comma 3 dell'articolo 97 del Codice dei contratti pubblici.

La Stazione Appaltante pubblicherà, sul sito internet istituzionale dell'Ente – nella sezione “Amministrazione Trasparente” – i nominativi e i curricula dei componenti, ai sensi dell'articolo 29, comma 1 del Codice.

21 – VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE

La Commissione giudicatrice, in seduta pubblica tramite la Piattaforma o altro modo che sarà indicato sulla piattaforma nella sezione “Comunicazioni”, procede allo sblocco e all'apertura delle offerte tecniche, nonché alla verifica della presenza dei documenti richiesti dal presente disciplinare.

In una o più sedute riservate la Commissione giudicatrice procederà all'esame ed alla valutazione delle offerte tecniche e all'assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri e le formule indicati nel presente disciplinare.

Successivamente, in seduta pubblica, da remoto qualora dovesse permanere lo stato di emergenza sanitaria, la Commissione giudicatrice darà lettura dei punteggi già riparametrati, attribuiti alle singole offerte tecniche, darà atto delle eventuali esclusioni dei concorrenti dalla gara.

Nella medesima seduta, o in una seduta pubblica successiva, la Commissione procederà all'apertura della busta contenente l'offerta economica e quindi alla relativa valutazione, che potrà avvenire anche in successiva seduta riservata, secondo i criteri e le modalità descritte al punto 18.2.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, ma punteggi differenti per il prezzo e per tutti gli altri elementi di valutazione, sarà collocato primo in graduatoria il concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio 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, si procederà mediante sorteggio in seduta pubblica. All'esito delle operazioni di cui sopra, la Commissione giudicatrice, in seduta pubblica, redige la graduatoria e procede ai sensi di quanto previsto al punto 22.

In qualsiasi fase della procedura, la Commissione giudicatrice provvede a comunicare tempestivamente al RUP – che procederà, sempre, ai sensi dell'articolo 76, comma 5, lettera b), del Codice – nei casi di esclusione da disporre per:

- mancata separazione dell'offerta economica dall'offerta tecnica, ovvero inserimento di elementi concernenti il prezzo in documenti contenuti nelle buste A e B;

- presentazione di offerte parziali, plurime, condizionate, alternative nonché irregolari, ai sensi dell'articolo 59, comma 3, lettera a) del Codice, in quanto non rispettano i documenti di gara, ivi comprese le specifiche tecniche;
- presentazione di offerte inammissibili, ai sensi dell'articolo 59, comma 4, lettere a) e c) del Codice, in quanto la Commissione giudicatrice ha ritenuto sussistenti gli estremi per l'invio di informativa alla Procura della Repubblica per reati di corruzione o fenomeni collusivi;
- 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, avvalendosi, se ritenuto necessario, della Commissione, 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, fino ad individuare la migliore offerta ritenuta non anomala. È facoltà della Stazione Appaltante procedere contemporaneamente alla verifica di congruità di tutte le offerte anormalmente basse.

Il RUP richiede per iscritto al concorrente la presentazione, per iscritto, 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, con il supporto della Commissione, esamina in seduta riservata le spiegazioni fornite dall'offerente e, ove le ritenga non sufficienti ad escludere l'anomalia, può chiedere, anche mediante audizione orale, ulteriori chiarimenti, assegnando un termine massimo per il riscontro.

Il RUP esclude, ai sensi degli articoli 59, comma 3 lettera c) e 97, commi 5 e 6 del Codice, le offerte che, in base all'esame degli elementi forniti con le spiegazioni risultino, nel complesso, inaffidabili e procede ai sensi del seguente articolo 23.

23 – AGGIUDICAZIONE E STIPULA DEL CONTRATTO

All'esito delle operazioni di cui sopra, la Commissione giudicatrice formulerà la proposta di aggiudicazione in favore del concorrente che ha presentato la migliore offerta, chiudendo le operazioni di gara e trasmettendo al RUP tutti gli atti e documenti della gara ai fini dei successivi adempimenti.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza in una sola offerta valida, sempre che sia ritenuta congrua e conveniente ai sensi dell'articolo 97 del Codice dei contratti pubblici.

Qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione ai sensi dell'articolo 95, comma 12, del Codice.

La verifica dei requisiti generali e speciali avverrà, ai sensi dell'articolo 85, comma 5, del Codice, sull'offerente cui la Stazione Appaltante ha determinato di aggiudicare l'appalto.

Prima dell'aggiudicazione, la Stazione Appaltante, ai sensi dell'articolo 85, comma 5, del Codice, richiede al concorrente cui ha deciso di aggiudicare l'appalto di presentare i documenti di cui all'articolo 86 del Codice, ai fini della prova dell'assenza dei motivi di esclusione di cui all'articolo 80 (ad eccezione, con riferimento ai subappaltatori, del comma 4) e del rispetto dei criteri di selezione di cui all'articolo 83 del medesimo Codice). Tale verifica avverrà attraverso l'utilizzo del sistema AVCpass.

Ai sensi dell'articolo 95, comma 10, la Stazione Appaltante prima dell'aggiudicazione procede, laddove non effettuata in sede di verifica di congruità dell'offerta, alla valutazione di merito circa il rispetto di quanto previsto dall'articolo 97 del Codice.

La Stazione Appaltante, previa verifica ed approvazione della proposta di aggiudicazione ai sensi degli articoli 32, comma 5 e 33, comma 1, del Codice, aggiudica l'appalto.

L'aggiudicazione diventa efficace, ai sensi dell'articolo 32, comma 7, del Codice, all'esito positivo della verifica del possesso dei requisiti prescritti.

In caso di esito negativo delle verifiche, la Stazione Appaltante procederà alla revoca dell'aggiudicazione, alla segnalazione all'ANAC nonché all'incameramento della garanzia provvisoria. La Stazione Appaltante aggiudicherà, quindi, al secondo graduato, procedendo altresì alle verifiche nei termini sopra indicati.

Nell'ipotesi in cui l'appalto non possa essere aggiudicato neppure a favore del concorrente collocato al secondo posto nella graduatoria, l'appalto verrà aggiudicato, nei termini sopra detti, scorrendo la graduatoria.

La stipulazione del contratto è subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia, fatto salvo quanto previsto dagli articoli 88, comma 4-bis, 89 e 92, comma 3, del d.lgs. n. 159/2011.

Ai sensi dell'articolo 93, commi 6 e 9, del Codice, la garanzia provvisoria verrà svincolata, all'aggiudicatario, automaticamente al momento della stipula del contratto; agli altri concorrenti, verrà svincolata tempestivamente e comunque entro trenta giorni dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione.

Il contratto, ai sensi dell'articolo 32, comma 9 del Codice, non potrà essere stipulato prima di 35 giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione.

La stipula avrà luogo entro 120 giorni dall'intervenuta efficacia dell'aggiudicazione ai sensi dell'articolo 32, comma 8, del Codice, salvo il differimento espressamente concordato con l'aggiudicatario.

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.

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

Nei casi di cui all'articolo 110, comma 1, del Codice la Stazione Appaltante interpella progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento dell'esecuzione o del completamento del servizio.

Le spese relative alla pubblicazione del bando e dell'avviso sui risultati della procedura di affidamento, ai sensi della Legge 17 dicembre 2012, n. 221, articolo 34, comma 35, sono a carico dell'aggiudicatario e dovranno essere rimborsate alla Stazione Appaltante entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione. In via presuntiva l'importo ammonta ad un massimo di €. 3.000,00 oltre IVA. La Stazione Appaltante comunicherà all'aggiudicatario l'importo effettivo delle suddette spese, nonché le relative modalità di pagamento.

Sono a carico dell'aggiudicatario anche tutte le spese contrattuali, gli oneri fiscali quali imposte e tasse – ivi comprese quelle di registro, ove dovute – relative alla stipulazione del contratto.

Ai sensi dell'articolo 105, comma 2, 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.

24 – 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, l'aggiudicatario del contratto 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'articolo 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

Ogni concorrente deve inserire, **a pena di esclusione**, nella busta tecnica il progetto di assorbimento 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 4 al presente Disciplinare.

25 – DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Le eventuali controversie tra le parti non definibili in via bonaria, saranno deferite al Foro territorialmente competente per la Stazione Appaltante.

26 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati forniti nell'ambito della presente procedura di gara saranno trattati ai sensi della normativa vigente in tema di protezione dei dati personali, con finalità di gestione amministrativa ed ottemperanza degli obblighi di legge relativi al procedimento di scelta del contraente a cui il presente disciplinare fa riferimento, ai sensi dell'articolo 6, par. 1, lettere b) e c) del Regolamento UE 679/2016.

I dati personali trattati sono dati anagrafici, di contatto e tutte le informazioni richieste dalla normativa in tema di contratti pubblici di legali rappresentanti e altri soggetti fisici legati agli appaltatori che partecipano al procedimento.

I dati saranno comunicati al personale coinvolto nel procedimento per gli adempimenti di competenza. Gli stessi saranno trattati anche successivamente per le finalità correlate alla gestione del rapporto medesimo. Potranno essere trattati da soggetti pubblici e privati per attività strumentali alle finalità indicate, di cui l'ente potrà avvalersi in qualità di responsabile del trattamento. Saranno inoltre comunicati a soggetti pubblici per l'osservanza di obblighi di legge, sempre nel rispetto della normativa vigente in tema di protezione dei dati personali. Non è previsto il trasferimento di dati in un paese terzo.

Il presente trattamento non contempla alcun processo decisionale automatizzato, compresa la profilazione, di cui all'articolo 22, paragrafi 1 e 4, del Regolamento UE n. 679/2016.

Il conferimento di tali dati è obbligatorio, pena l'esclusione dal procedimento di scelta del contraente.

I dati saranno conservati per il tempo necessario a perseguire le finalità indicate e nel rispetto degli obblighi di legge correlati. L'interessato potrà far valere, in qualsiasi momento e ove possibile, i Suoi diritti, in particolare con riferimento al diritto di accesso ai Suoi dati personali, nonché al diritto di ottenerne la rettifica o la limitazione, l'aggiornamento e la cancellazione, nonché con riferimento al diritto di portabilità dei dati e al diritto di opposizione al trattamento, salvo vi sia un motivo legittimo del Titolare del trattamento che prevalga sugli interessi dell'interessato, ovvero per l'accertamento, l'esercizio o la difesa di un diritto in sede giudiziaria.

Il Titolare del trattamento dei dati è l'Amministrazione che ha avviato il procedimento, a cui l'interessato potrà rivolgersi per far valere i propri diritti. Potrà altresì contattare il Responsabile della protezione dei dati al seguente indirizzo di posta elettronica: dpo@comune.meda.mb.it

Il candidato ha diritto di proporre reclamo all'Autorità Garante per la protezione dei dati personali qualora ne ravvisi la necessità.

Il Dirigente dell'Area Servizi alla Cittadinanza

Dott. Manuel Marzia

(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.

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

MODELLO 1

OGGETTO: Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e sociale, a ridotto impatto ambientale, del Comune di Meda - periodo 01.09.2021 – 31.08.2027

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

Il/la sottoscritto/a _____

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 a verità, così come stabilito dagli articoli 46 e 47 del DPR 445/2000

D I C H I A R A

➤ di presentare domanda in qualità di _____

dell'Operatore Economico _____

con domicilio fiscale in _____

indirizzo _____ civico ____ CAP _____

P. IVA _____ C.F. _____

email _____ n. telefono _____

Indirizzo PEC a cui inviare le comunicazioni da parte della stazione appaltante, coincidente con la PEC inserita nella piattaforma:

➤ di partecipare alla procedura in oggetto come (**barrare la casella che interessa**):

concorrente singolo

raggruppamento temporaneo tra soggetti di cui all'art. 45, comma 2, lettera d) del D.Lgs. 50/2016 costituito/costituendo formato dai seguenti soggetti:

mandataria _____

mandante/i _____

consorzio ordinario tra soggetti di cui all'art. 45, comma 2, lettera e) del D.Lgs. 50/2016 costituito/costituendo formato dai seguenti soggetti:

consorziata/capofila _____

altre consorziate _____

- GEIE tra soggetti di cui all'art. 45, comma 2, lettera g) del D.Lgs. 50/2016 formato dai seguenti soggetti:

mandataria _____

mandanti _____

- aggregazione tra operatori economici aderenti al contratto di rete di cui all'art. 45, comma 2, lettera f) del D.Lgs. 50/2016 formata dai seguenti soggetti partecipanti:

mandataria _____

mandanti _____

tipologia di rete _____

- consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lettere b) e c) del D.Lgs. 50/2016 denominato:

- ✓ che la **tipologia del Consorzio** è la seguente:

- Consorzio fra cooperative di produzione e lavoro costituito ai sensi della L. 422/1909 [art. 45, comma 2, lett. b) D.Lgs. 50/2016]

oppure

- Consorzio tra imprese artigiane di cui alla legge 443/1985 [art. 45, comma 2, lett. b) D.Lgs. 50/2016]

oppure

- Consorzio stabile [art. 45, comma 2, lett. c) D.Lgs 50/2016];

- ✓ che il Consorzio:

- concorre** per i seguenti consorziati esecutori:

Ovvero

- intende eseguire in proprio l'appalto

DICHIARA ALTRESI'

- di non partecipare alla medesima gara in altra forma singola o associata, né come ausiliaria per altro concorrente;
- Di non avere impiegato, ai sensi dell'art. 53, comma 16-ter del D.Lgs. n. 165/2001, personale dipendente dei Comuni che negli ultimi tre anni di servizio abbia esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni di cui all'articolo 1, comma 2, del medesimo D.Lgs. n. 165/2001;
- di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione gara;
- *[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;
- di aver preso visione e di accettare il trattamento dei dati personali di cui al punto 30 del Disciplinare di gara.

Luogo, data _____

Il/i legale/i rappresentanti e/o i procuratori

Sottoscrivere con firma digitale

AVVERTENZE:

Barrare le caselle che interessano. Le caselle non barrate verranno considerate come dichiarazioni non rese.

La dichiarazione deve essere compilata, firmata digitalmente e presentata dai soggetti indicati al paragrafo 15.1 del disciplinare di gara.

Nel caso la dichiarazione sia firmata da un procuratore deve essere allegata copia conforme della procura

COMUNE DI MEDA
Area Servizi alla Cittadinanza

MODELLO 2/1

**OGGETTO: Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e sociale, a ridotto
impatto ambientale, del Comune di Meda - periodo 01.09.2021 – 31.08.2027**

DICHIARAZIONE

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. _____
email _____ n. telefono _____
PEC _____
Codice Cliente INAIL n. _____ presso la sede di _____
Matricola INPS n. _____ presso la sede di _____
Inarcassa _____
Recapito dell'Agenzia delle Entrate a cui chiedere informazioni sul regolare pagamento di imposte e
tasse _____
Contratto Collettivo Nazionale dei Lavoratori applicato _____
(per le società cooperative e per i consorzi di cooperative) che l'impresa è iscritta all'Albo Nazionale delle
Società Cooperative (n. _____ data ___/___/____)
consapevole 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

D I C H I A R A

- 1) Di non incorrere nelle cause di esclusione di cui all'art. 80, comma 5 lett. c-quater) f-bis) e f-ter) del D.
Lgs. 50/2016;

- 2) I seguenti dati identificativi (nome, cognome, data e luogo di nascita, codice fiscale, % proprietà del socio, qualifica) di tutti i soggetti di cui all'art. 80, comma 3 del Codice¹

Cognome/Nome	luogo e data nascita	Comune residenza	% quota società	Qualifica Ricoperta

- 3) di ritenere remunerativa l'offerta economica presentata giacché la sua formulazione ha preso atto e tenuto conto:
- a) delle condizioni contrattuali e degli oneri compresi quelli eventuali relativi alla materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove devono essere svolti i servizi;
 - b) di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sulla prestazione dei servizi, sia sulla determinazione della propria offerta;
- 4) di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e le disposizioni contenute nella documentazione di gara di cui alle premesse del disciplinare di gara;
- 5) [per gli operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia] di impegnarsi ad uniformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina di cui agli articoli 17, comma 2, e 53, comma 3 del DPR 633/1972 e a comunicare alla stazione appaltante la nomina del proprio rappresentante fiscale, nelle forme di legge;
- 6) Indica i seguenti dati:
domicilio fiscale _____

¹ I soggetti da indicare sono:

- ✓ i direttori tecnici;
- ✓ il titolare per le imprese individuali;
- ✓ i soci per le società in nome collettivo;
- ✓ i soci accomandatari per le società in accomandita semplice;
- ✓ per gli altri tipi società o consorzi: i membri del consiglio di amministrazione muniti di legale rappresentanza, i membri degli organi con potere di direzione o di vigilanza, i soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo, il direttore tecnico, il socio unico persona fisica ovvero il socio di maggioranza in caso di società con un numero di soci pari o inferiore a quattro (nel caso di società, nelle quali siano presenti due soli soci, ciascuno in possesso del 50% di partecipazione azionaria, indicare entrambi i soci);
- ✓ i titolari di poteri institori ex art. 2203 del c.c. e i procuratori speciali muniti di potere di rappresentanza e titolari di poteri gestori e continuativi, ricavabili dalla procura;
- ✓ i soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando.

codice fiscale _____ partita IVA _____

indirizzo PEC (coincidente con quello indicato nella domanda di partecipazione)

oppure, nel caso di concorrenti aventi sede in altri Stati membri, l'indirizzo di posta elettronica

_____ ai fini delle comunicazioni di cui all'art. 76 del Codice;

7) di prestare il consenso al trattamento di tutti i dati personali, anche particolari (sensibili), per le finalità specificate nell'informativa ex art. 13 del Regolamento UE 2016/679 (RGPD) riportata nel paragrafo 23 del disciplinare di gara;

8) *[Per gli operatori economici ammessi al concordato preventivo con continuità aziendale di cui all'art. 186 bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267]* ad integrazione di quanto indicato nella parte III, sez. C, lett. d) del DGUE, indica i seguenti estremi del provvedimento di ammissione al concordato e del provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare _____

_____ e il Tribunale che li ha rilasciati _____, nonché *[in caso di RTI]* 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'art. 186 bis, comma 6 del R.D. 16 marzo 1942, n. 267.

Luogo, data _____

Il legale rappresentante/procuratore

AVVERTENZE:

La dichiarazione redatta in conformità al Modello 2/1, deve essere firmata digitalmente e resa dai soggetti indicati al paragrafo 15.3 del disciplinare di gara.

Nel caso la dichiarazione sia firmata da un procuratore deve essere allegata copia conforme della procura

COMUNE DI MEDA
Area Servizi alla Cittadinanza

MODELLO 2/2

OGGETTO: Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e sociale, a ridotto impatto ambientale, del Comune di Meda - periodo 01.09.2021 – 31.08.2027

DICHIARAZIONE

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. _____

email _____ n. telefono _____

PEC _____

Codice Cliente INAIL n. _____ presso la sede di _____

Matricola INPS n. _____ presso la sede di _____

Recapito dell'Agenzia delle Entrate a cui chiedere informazioni sul regolare pagamento di imposte e tasse _____

Contratto Collettivo Nazionale dei Lavoratori applicato _____

(per le società cooperative e per i consorzi di cooperative) che l'impresa è iscritta all'Albo Nazionale delle Società Cooperative (n. ____ data __/__/____)

consapevole 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

D I C H I A R A

- 1) Di non incorrere nelle cause di esclusione di cui all'art. 80, comma 5 lett. c-quater), f-bis) e f-ter) del D. Lgs. 50/2016 (di seguito indicato anche Codice);
- 2) I seguenti dati identificativi (nome, cognome, data e luogo di nascita, codice fiscale, % proprietà del socio, qualifica) di tutti i soggetti di cui all'art. 80, comma 3 del Codice¹

¹ I soggetti da indicare sono:

- ✓ i direttori tecnici;
- ✓ il titolare per le imprese individuali;
- ✓ i soci per le società in nome collettivo;
- ✓ i soci accomandatari per le società in accomandita semplice;
- ✓ per gli altri tipi società o consorzi: i membri del consiglio di amministrazione muniti di legale rappresentanza, i membri degli organi con potere di direzione o di vigilanza, i soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo, il direttore tecnico, il socio unico persona fisica ovvero il socio di maggioranza in caso di società con un numero di soci pari o inferiore a quattro (nel caso di società, nelle quali siano presenti due soli soci, ciascuno in possesso del 50% di partecipazione azionaria, indicare entrambi i soci);

<i>Cognome/Nome</i>	<i>luogo e data nascita</i>	<i>Comune residenza</i>	<i>%quota società</i>	<i>Qualifica Ricoperta</i>

- 3) [per gli operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia] di impegnarsi ad uniformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina di cui agli articoli 17, comma 2, e 53, comma 3 del DPR 633/1972 e a comunicare alla stazione appaltante la nomina del proprio rappresentante fiscale, nelle forme di legge;
- 4) di prestare il consenso al trattamento di tutti i dati personali, anche particolari (sensibili), per le finalità specificate nell'informativa ex art. 13 del Regolamento UE 2016/679 (RGPD) riportata nel paragrafo 26 del disciplinare di gara;
- 5) [Per gli operatori economici ammessi al concordato preventivo con continuità aziendale di cui all'art. 186 bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267] ad integrazione di quanto indicato nella parte III, sez. C, lett. d) del DGUE, indica i seguenti estremi del provvedimento di ammissione al concordato e del provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare _____
_____ e il Tribunale che li ha rilasciati _____, nonché [in caso di RTI] 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'art. 186 bis, comma 6 del R.D. 16 marzo 1942, n. 267.

Luogo, data _____

Il/i legale/i rappresentanti e/o i procuratori

Sottoscrivere con firma digitale
Il legale rappresentante/procuratore

AVVERTENZE:

- ✓ i titolari di poteri institori ex art. 2203 del c.c. e i procuratori speciali muniti di potere di rappresentanza e titolari di poteri gestori e continuativi, ricavabili dalla procura;
✓ i soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando.

**La dichiarazione redatta in conformità al Modello 2/2, deve essere firmata digitalmente e resa dai soggetti indicati al paragrafo 15.3 del disciplinare di gara e precisamente nel caso di RTI e consorzi ordinari costituiti: dalle mandanti, dalle consorziate esecutrici e dall'ausiliaria.
Nel caso la dichiarazione sia firmata da un procuratore deve essere allegata copia conforme della procura**

OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E SOCIALE, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, DEL COMUNE DI MEDA PER IL PERIODO 01.09.2021 – 31.08.2027

DICHIARAZIONE

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. _____

email _____ n. telefono _____

PEC _____

consapevole 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

D I C H I A R A

- 1) che l’impresa è iscritta 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 e attesta i seguenti dati:
 - numero di iscrizione: _____
 - data di iscrizione: ____/____/____
- 2) che l’impresa realizzato un fatturato medio annuo per la gestione di servizi di ristorazione collettiva, riferito agli ultimi 3 esercizi finanziari (2017/2018/2019 –), per un importo non inferiore a € 1.262.000,00 (unmilione duecentosessantadue/00) IVA esclusa.
- 3) che l’impresa è in 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.

4) che l'impresa ha eseguito negli ultimi tre anni (2017/2018/2019), almeno un unico servizio di ristorazione scolastica di durata non inferiore a 36 mesi con un numero di pasti prodotti nel triennio non inferiore a 675.000 e con buon esito, presso il seguente Committente:_____

Luogo, data _____

Il legale rappresentante/procuratore

AVVERTENZE:

La dichiarazione redatta in conformità al Modello 3, deve essere firmata digitalmente e resa dai soggetti indicati al paragrafo 15.3.2 punto A) del disciplinare di gara.

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

MODELLO 4

OGGETTO: Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e sociale, a ridotto impatto ambientale, del Comune di Meda - periodo 01.09.2021 – 31.08.2027

DICHIARAZIONE

(impresa ausiliaria per avalimento)

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. _____
email _____ n. telefono _____
PEC _____

consapevole 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

D I C H I A R A

- 1) di essere in possesso dei requisiti tecnici e delle risorse oggetto di avalimento;
- 2) di obbligarsi verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse di capacità economico-finanziaria e tecnico-organizzativa di cui è carente il concorrente e precisamente:

Descrizione dei requisiti [completare la descrizione dei requisiti con i dati richiesti nel modello 3]:

- 3) di non partecipare alla gara in proprio o associata o consorziata ai sensi dell'art. 45 del Codice;

4) *[barrare la casella solo nel caso in cui il concorrente si trovi nelle situazioni di concordato preventivo con continuità aziendale o di autorizzazione del curatore fallimentare all'esercizio provvisorio, nel caso di subordinazione di ANAC alla partecipazione]:*

che l'impresa metterà a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse e i requisiti di ordine generale, di capacità finanziaria, tecnica, economica nonché di certificazione richiesti per l'affidamento dell'appalto e potrà subentrare in caso di fallimento nel corso della gara oppure dopo la stipulazione del contratto, ovvero nel caso in cui non sia più in grado per qualsiasi ragione di dare regolare esecuzione al contratto nei seguenti casi: se l'impresa non è in regola con i pagamenti delle retribuzioni dei dipendenti e dei versamenti dei contributi previdenziali e assistenziali.

Luogo, data _____

Il legale rappresentante/procuratore

AVVERTENZE:

La dichiarazione, deve essere firmata digitalmente dai soggetti indicati al paragrafo 15.1 del disciplinare di gara e resa dall'impresa AUSILIARIA.

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

MODELLO 5

per RTI, consorzi o GEIE non ancora costituiti

OGGETTO: Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e sociale, a ridotto impatto ambientale, del Comune di Meda - periodo 01.09.2021 – 31.08.2027

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. _____

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. _____

consapevoli 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

DICHIARANO

- 1) Di partecipare alla gara in oggetto in qualità di raggruppamento temporaneo non ancora costituito secondo quanto stabilito dall'art. 48 del D.Lgs. 50/2016;
- 2) Che detto raggruppamento temporaneo è composto da:

a) _____ **mandataria**, che avrà una percentuale di partecipazione al contratto pari al _____ % ed eseguirà le seguenti parti dell'appalto:

b) _____ **mandante**, che avrà una percentuale di partecipazione al contratto pari al _____ % ed eseguirà le seguenti parti dell'appalto:

c) _____ **mandante**, che avrà una percentuale di partecipazione al contratto pari al _____ % ed eseguirà le seguenti parti dell'appalto:

- 3) Di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente con riguardo ai raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari o GEIE, ai sensi dell'art. 48 del D.Lgs. 50/2016 conferendo mandato speciale con rappresentanza all'impresa qualificata come mandataria che stipulerà il contratto in nome e per conto delle mandanti.

Luogo, data _____

i legali rappresentanti e/o i procuratori

AVVERTENZE:

La presente dichiarazione dovrà essere firmata digitalmente da tutti i componenti del raggruppamento di imprese, consorzi ordinario, GEIE.

Nel caso la dichiarazione sia firmata da un procuratore deve essere allegata copia conforme della procura.

OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E SOCIALE, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, DEL COMUNE DI MEDA PER IL PERIODO 01.09.2021 – 31.08.2027

DETTAGLIO OFFERTA ECONOMICA

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

DICHIARA

a) di offrire per l'esecuzione del servizio di ristorazione scolastica e sociale il seguente prezzo complessivo pari a:

PREZZO COMPLESSIVO - in cifre	_____ euro
PREZZO COMPLESSIVO - in lettere	_____ euro

b) che i costi della manodopera, ai sensi dell'art. 95 comma 10 del D.Lgs 50/2016, sono pari ad € _____ (in cifre e in lettere)

c) che gli oneri per la sicurezza interni aziendali di cui all'art. 95 comma 10 del D.Lgs 50/2016 ammontano ad € _____ (in cifre e in lettere)

d) 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 delle scuole d'Infanzia, delle scuole primarie, delle scuole secondarie di 1° grado e del personale avente diritto è pari a €. _____, __ oltre IVA.	
Tale prezzo è così composto:	
a) Costo delle derrate alimentari	€ _____
b) Costo del Direttore Tecnico del servizio	€ _____
c) Costo risorse umane impiegate nel servizio di ristorazione	€ _____
d) Costo per adempimenti Legge n.81/2008 e adempimenti sicurezza alimentare (Reg. CEE n. 852/04 e Reg CEE n.178/02)	€ _____
e) Costi oneri sicurezza (DUVRI)	€ 0,004
f) Costo del materiale per le pulizie	€ _____
g) Costo dei materiali di consumo	€ _____
h) Costo per lavori di riqualificazione cucine	€ _____
i) Spese utenze energetiche (acqua, gas elettricità) presso le cucine	€ _____
j) Costo manutenzione impianti e attrezzature	€ _____
k) Costo per le soluzioni migliorative alle derrate alimentari proposte	€ _____
l) Quota ammortamento automezzi per trasporto dei pasti	€ _____
m) Quota ammortamento spese per sistema informatico	€ _____
n) Costo produzione di un pasto (somma da lett.a) a lett.m)	€ _____
o) Spese generali	€ _____
p) Utile d'impresa	€ _____
PREZZO DI UN PASTO (dato dalla somma da lett.l) a lett.p)	€ _____ IVA al __% esclusa

MODELLO 6

Il prezzo complessivo offerto, inclusi i costi per i rischi interferenti (**n. 1.260.000 pasti comprese diete x prezzo offerto**) è pari a _____ euro

A.2 – Il prezzo unitario di un pasto destinato agli utenti con servizio a domicilio per il pranzo è pari a €. _____, __ oltre IVA. Tale prezzo è così composto:

a) Costo delle derrate alimentari	€ _____
b) Costo del Direttore Tecnico del servizio	€ _____
c) Costo risorse umane impiegate nel servizio di ristorazione	€ _____
d) Costo per adempimenti Legge n.81/2008 e adempimenti sicurezza alimentare (Reg. CEE n. 852/04 e Reg CEE n.178/02)	€ _____
e) Costi oneri sicurezza (DUVRI)	€ 0,00
f) Costo del materiale per le pulizie	€ _____
g) Costo dei materiali di consumo	€ _____
h) Spese per acquisto contenitori	€ _____
i) Costo per lavori di riqualificazione cucine	€ _____
j) Spese utenze energetiche (acqua, gas elettricità) presso le cucine	€ _____
k) Costo manutenzione impianti e attrezzature	€ _____
l) Costo per le soluzioni migliorative alle derrate alimentari proposte	€ _____
m) Quota ammortamento automezzi per trasporto dei pasti	€ _____
n) Quota ammortamento spese per sistema informatico	€ _____
o) Costo produzione di un pasto (somma da lett.a) a lett.n)	€ _____
p) Spese generali	€ _____
q) Utile d'impresa	€ _____
PREZZO DI UN PASTO (dato dalla somma da lett.l) a lett.q)	€ _____ IVA al __% esclusa

Il prezzo complessivo offerto, inclusi i costi per i rischi interferenti (**n. 73.800 pasti comprese diete x prezzo offerto**) è pari a _____ euro

A.3 – Il prezzo unitario di un pasto destinato agli utenti con servizio a domicilio per il pranzo e la cena è pari a €. _____, __ oltre IVA. Tale prezzo è così composto:

a) Costo delle derrate alimentari	€ _____
b) Costo del Direttore Tecnico del servizio	€ _____
c) Costo risorse umane impiegate nel servizio di ristorazione	€ _____

MODELLO 6

d) Costo per adempimenti Legge n.81/2008 e adempimenti sicurezza alimentare (Reg. CEE n. 852/04 e Reg CEE n.178/02)	€ _____
e) Costi oneri sicurezza (DUVRI)	€ 0,00
f) Costo del materiale per le pulizie	€ _____
g) Costo dei materiali di consumo	€ _____
h) Spese per acquisto contenitori	€ _____
i) Costo per lavori di riqualificazione cucine	€ _____
j) Spese utenze energetiche (acqua, gas elettricità) presso le cucine	€ _____
k) Costo manutenzione impianti e attrezzature	€ _____
l) Costo per le soluzioni migliorative alle derrate alimentari proposte	€ _____
m) Quota ammortamento automezzi per trasporto dei pasti	€ _____
n) Quota ammortamento spese per sistema informatico	€ _____
o) Costo produzione di un pasto (somma da lett.a) a lett.n)	€ _____
p) Spese generali	€ _____
q) Utile d'impresa	€ _____
PREZZO DI UN PASTO (dato dalla somma da lett.l) a lett.q)	€ _____ IVA al __% esclusa
Il prezzo complessivo offerto, inclusi i costi per i rischi interferenti (n. 16.200 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 di cui al criterio **C - Soluzioni migliorative alle derrate alimentari** sono pari a €. _____, ____.
- Per ciascun prodotto, di seguito si riporta il valore economico unitario e complessivo nelle rispettive quantità riportate nell'offerta tecnica

Tipologia prodotto: (indicare la tipologia. Es: locale/ biologico ecc.)				
Prodotto offerto	U.M.	Quantità complessiva nell'intera durata contrattuale	Costo unitario (kg – litri – numero)	Costo per quantità complessiva offerta
(es. pane)	Kg	€.	€.

- b) Che i costi preventivati per l'attuazione delle "Altre soluzioni migliorative di cui all'elemento D" sono i seguenti:

[compilare seguendo l'ordine con cui le varianti sono indicate nel Modello 7 – Altre soluzioni migliorative]

Macchinario/attrezzatura offerta (altro)	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 indicati, risultanti dall'applicazione del ribasso offerto, sono remunerativi, omnicomprensivi 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 la presente 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 di cui al paragrafo 15.1 del disciplinare di gara.

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

MODELLO 7

OGGETTO: Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e sociale, a ridotto impatto ambientale, del Comune di Meda - periodo 01.09.2021 – 31.08.2027

ALTRE SOLUZIONI MIGLIORATIVE

Standard qualitativo da capitolato	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione offerta

(ripetere tante volte quanto necessario)

Luogo, data _____

Il/i legale/i rappresentanti e/o i procuratori

Sottoscrivere con firma digitale

AVVERTENZE:

Il "Modello 7" 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 di cui al paragrafo 15.1 del disciplinare di gara.

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

MODELLO 8

OGGETTO: Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e sociale, a ridotto impatto ambientale, del Comune di Meda - periodo 01.09.2021 – 31.08.2027

I sottoscritti

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,

DICHIARANO

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....)

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

MODELLO 8

in quanto:

(indicare motivatamente le specifiche ragioni di tutela del segreto industriale o commerciale)

e a comprova di quanto sopra allega:

(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



Città di Meda

Area Servizi alla Cittadinanza

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO
DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E SOCIALE, A RIDOTTO
IMPATTO AMBIENTALE, DEL COMUNE DI MEDA
PERIODO 01.09.2021 – 31.08.2027

CIG 8809472E42

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE

Allegato 1 al Disciplinare di gara

INDICE

TITOLO I	6
INDICAZIONI GENERALI	6
Articolo 1 – Glossario e acronimi	6
Articolo 2 - Oggetto dell'appalto.....	9
Articolo 3 – Disposizioni preliminari riguardanti l'appalto.....	10
Articolo 4 – Norme e obiettivi generali	11
Articolo 5 – Lingua ufficiale	11
Articolo 6 – Obblighi di riservatezza e di segretezza.....	11
Articolo 7 – Tipologia del servizio.....	11
Articolo 8 – Tipologia dell'utenza	11
Articolo 9 – Utenze convenzionate con l'OEA o con la Stazione Appaltante.....	12
Articolo 10 – Dimensione presunta dell'utenza	12
Articolo 11 – Ubicazione delle cucine e dei refettori.....	14
Articolo 12 – Inizio dell'erogazione del servizio	14
Articolo 13 – Calendario di erogazione del servizio	15
Articolo 14 – Giorni di erogazione del servizio.....	15
Articolo 15 – Divieto di interruzione del servizio, emergenze ed altri eventi.....	16
Articolo 16 – Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio.....	17
Articolo 17 – Messa in atto delle soluzioni migliorative offerte	17
Articolo 18 – Obblighi normativi	17
Articolo 19 – Criteri Ambientali Minimi (CAM)	19
TITOLO II	20
INDICAZIONI TECNICHE RELATIVE AL SERVIZIO.....	20
Articolo 20 – Attività costituenti il servizio	20
Articolo 21 – Elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti	21
Articolo 22 – Specifiche tecniche	22
Articolo 23 – Servizio di rilevazione presenze e prenotazione dei pasti per la ristorazione scolastica	22
Articolo 24 – Servizio di prenotazione dei pasti per gli utenti assistiti con servizio a domicilio.....	22
TITOLO III	24
CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI	24
Articolo 25 – Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari	24
Articolo 26 – Mancata fornitura di derrate prescrittive.....	25
Articolo 27 – Mancata fornitura di prodotti offerti in sede di gara	25
Articolo 28 – Iniziative a sostegno della biodiversità.....	26
Articolo 29 – Iniziative a carattere sociale	26
Articolo 30 – Recupero dei pasti non consumati ai fini di solidarietà sociale.....	27
TITOLO IV.....	27
MENU' PER TUTTE LE TIPOLOGIE DI UTENTI	27
Articolo 31 – Articolazione dei Menù.....	27
Articolo 32 – Composizione degli spuntini, delle merende, del pasto e dei cestini.....	27
Articolo 33 – Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche	29
Articolo 34 – Integrazione del menù in occasione di Festività.....	29
TITOLO V.....	30
MENU' PER GLI UTENTI ASSISTITI CON SERVIZIO A DOMICILIO.....	30
Articolo 35 – Articolazione del menù	30
Articolo 36 – Struttura del menù alternativo per le Festività	30
TITOLO VI.....	31
PREPARAZIONE DELLE DIETE E DEI MENU' ALTERNATIVI	31
Articolo 37 – Diete speciali per gli utenti della ristorazione scolastica.....	31

Articolo 38 – Diete speciali per gli utenti assistiti con servizio a domicilio	32
Articolo 39 – Diete leggere per tutte le tipologie di utenti	33
Articolo 40 – Menù alternativi	34
Articolo 41 – Modalità di conservazione delle diete	34
TITOLO VII	34
SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA QUANTITA' DEGLI INGREDIENTI	34
Articolo 42 - Quantità degli ingredienti	34
TITOLO VIII	35
NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA	35
Articolo 43 – Obblighi normativi relativi alla sicurezza dei prodotti alimentari	35
Articolo 44 – Norme per una corretta igiene della produzione	35
Articolo 45 – Indumenti di lavoro e DPI	35
Articolo 46 – Igiene del personale	36
Articolo 47 – Pasto test	36
Articolo 48 – Divieto di riciclo	36
TITOLO IX	36
TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA	36
Articolo 49 – Manipolazione e cottura	36
Articolo 50 – Preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi	37
Articolo 51 – Preparazioni gastronomiche cotte e refrigerate	37
Articolo 52 – Modalità di utilizzo dei condimenti	37
TITOLO X	38
NORME PER LA CONSERVAZIONE E IL TRASPORTO DEI PASTI VEICOLATI	38
Articolo 53 – Modalità di confezionamento dei pasti veicolati per gli utenti della ristorazione scolastica	38
Articolo 54 – Modalità di confezionamento dei pasti per gli utenti assistiti con servizio a domicilio	38
Articolo 55 – Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per la conservazione dei pasti	39
durante il trasporto	39
Articolo 56 – Automezzi per il trasporto	39
Articolo 57 – Modalità di ritiro, trasporto e consegna dei pasti pronti presso i luoghi di consumo	39
Articolo 58 – Tempistica per il trasporto dei pasti e la consegna presso i luoghi di consumo	40
TITOLO XI	41
SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI AGLI UTENTI DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA	41
Articolo 59 – Norme e modalità per la somministrazione	41
Articolo 60 – Stoviglie, tovagliato e materiale monouso	41
Articolo 61 – Quantità in volumi e in numero	42
Articolo 62 – Orari di somministrazione dei pasti agli utenti	42
TITOLO XII	43
PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI	43
Articolo 63 – Regolamenti	43
Articolo 64 – Modalità di rigoverno e pulizia dei refettori e locali annessi	43
Articolo 65 – Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti	44
Articolo 66 – Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature di cucina	45
Articolo 67 – Pulizie esterne alle Cucine Centralizzate	45
Articolo 68 – Disinfestazione dei locali di produzione dei pasti	45
Articolo 69 – Raccolta rifiuti e materiali di risulta	46
TITOLO XIII	46
NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO	46
Articolo 70 – Disposizioni generali in materia di sicurezza	46
Articolo 71 – Misure per eliminare i rischi interferenti	47
Articolo 72 – Impiego di energia	47
Articolo 73 – Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro	47

Articolo 74 – Norme di sicurezza per la consegna dei contenitori dei pasti presso i refettori	47
TITOLO XIV	48
DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI	48
Articolo 75 – Capitolato Speciale d’Appalto e Specifiche Tecniche	48
Articolo 76 – Manuale della Qualità.....	48
Articolo 77 – Manuale di Autocontrollo.....	48
Articolo 78 – Documento di valutazione dei rischi.....	48
Articolo 79 – Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza	48
Articolo 80 – Rispetto delle norme di certificazione	48
TITOLO XV.....	49
CONTROLLI DI CONFORMITA’ DEL SERVIZIO.....	49
Articolo 81 – Disposizioni generali	49
Articolo 82 – Controlli da parte della Stazione Appaltante.....	49
Articolo 83 – Organismi preposti al controllo da parte della Stazione Appaltante	49
Articolo 84 – Metodologia e contenuti dei controlli effettuati dalla Stazione Appaltante.....	50
Articolo 85 – Blocco delle derrate.....	50
Articolo 86 – Contestazioni all’OEA a seguito dei controlli da parte della Stazione Appaltante	50
Articolo 87 – Diritto di controllo da parte della Commissione Mensa.....	51
Articolo 88 – Customer Satisfaction.....	51
Articolo 89 – Partecipazione dell’OEA alle riunioni convocate dalla Stazione Appaltante.....	52
TITOLO XVI.....	52
PENALITA' PER INADEMPIENZE	52
Articolo 90 – Penali	52
Articolo 91 – Applicazione delle penali	56
TITOLO XVII.....	57
BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO	57
Articolo 92 – Verbale di presa in consegna dei locali e inventario dei beni.....	57
Articolo 93 – Inventari di riconsegna	57
Articolo 94 – Tempo utile per la fornitura e installazione dei macchinari.....	57
Articolo 95 – Spese per l’energia elettrica e il gas	58
Articolo 96 – Penalità in caso di ritardi nell’installazione dei macchinari.....	58
Articolo 97 – Documenti finali.....	58
Articolo 98 – Divieto di variazione della destinazione d’uso.....	58
Articolo 99 – Manutenzioni ordinarie e straordinarie di competenza dell’OEA.....	59
TITOLO XVIII.....	59
GESTIONE INFORMATIZZATA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER ISCRIZIONE, PRENOTAZIONE, RISCOSSIONE TARIFFE, ANAGRAFICA E PAGAMENTI.....	59
Articolo 100 – Modalità di gestione	59
Articolo 101 – Prenotazione pasti, raccolta presenze e altri oneri a carico dell’OEA	60
Articolo 102 – Pagamento dei pasti	62
Articolo 103 – Gestione della comunicazione con gli utenti.....	62
Articolo 104 – Competenze della Stazione Appaltante.....	62
Articolo 105 – Sicurezza informatica, delle transazioni finanziarie, continuità operativa e certificazioni	62
TITOLO XIX.....	63
PREZZO DEL PASTO, MODALITA’ DI PAGAMENTO E TRACCIABILITA’ FINANZIARIA	63
Articolo 106 – Prezzo del pasto.....	63
Articolo 107 – Pagamenti	64
Articolo 108 – Tracciabilità finanziaria	64
Articolo 109 – Adeguamento dei prezzi	65
TITOLO XX.....	66
PRESCRIZIONI RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO	66

Articolo 110 – Disposizioni generali relative al personale	66
Articolo 111 – Organico e reintegro personale mancante	67
Articolo 112 – Direttore Tecnico del Servizio	67
Articolo 113 – Dietiste o dietologi per supervisione del servizio di ristorazione e delle diete speciali	68
Articolo 114 – Capo Cuoco	68
Articolo 115 – Personale addetto alla preparazione dei pasti	68
Articolo 116 – Personale addetto al ritiro, trasporto e consegna dei pasti	69
Articolo 117 – Personale addetto alla somministrazione dei pasti	69
Articolo 118 – Informazione ai dipendenti dell’OEA	69
Articolo 119 – Norme comportamentali comuni del personale	69
TITOLO XXI	70
ONERI PER L’ESECUZIONE DEL CONTRATTO	70
Articolo 120 – Oneri economici a carico dell’OEA	70
Articolo 121 – Stampa dello strumento di informazione agli utenti	71
Articolo 122 – Garanzia definitiva	71
Articolo 123 – Polizze Assicurative	72
Articolo 124 – Spese a carico della Stazione Appaltante	73
TITOLO XXII	73
ASPETTI CONTRATTUALI	73
Articolo 125 – Durata del contratto	73
Articolo 126 – Rinuncia alla sottoscrizione del contratto	73
Articolo 127 – Stipula del contratto	74
Articolo 128 – Diffida ad adempiere e risoluzione del contratto	74
Articolo 129 – Ipotesi di risoluzione del contratto	74
Articolo 130 – Licenze e autorizzazioni	75
Articolo 131 – Subappalto del servizio e cessione del contratto	76
Articolo 132 – Domicilio e recapito dell’OEA	76
Articolo 133 – Variazioni relative al servizio derivanti da cause di forza maggiore	77
Articolo 134 – Tutela della riservatezza e privacy	77
Articolo 135 – Informativa ai sensi del Regolamento UE 2016/679 (GDPR)	78
Articolo 136 – Controversie	79
Articolo 137 – Disposizioni finali	79

PRINCIPI GENERALI

Il presente Capitolato è ispirato alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile (Codice dei contratti pubblici, articoli 30, comma 1, 34 e 144), di cui al Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione.

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI

Articolo 1 – Glossario e acronimi

Nell'ambito del presente Capitolato s'intende per:

Stazione Appaltante	Il Comune di Meda, soggetto titolare degli obblighi di cui al D.Lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii., il quale affida all'OEA il servizio di ristorazione scolastica, a seguito di aggiudicazione ad esso favorevole.
Operatore Economico Aggiudicatario (OEA)	L'impresa, il raggruppamento temporaneo di imprese o Consorzio risultato aggiudicatario al termine della procedura.
Servizio di ristorazione	Il servizio di ristorazione destinato agli alunni delle locali Scuole e al personale avente diritto, nonché ad altri utenti del Comune di Meda, reso mediante la produzione dei pasti presso le Cucine Centralizzate messe a disposizione dalla Stazione Appaltante.
Capitolato speciale descrittivo e prestazionale o Capitolato	Il presente documento, comprensivo delle Specifiche Tecniche ad esso allegate.
Parti	La Stazione Appaltante e l'OEA.
Specifiche Tecniche	L'insieme delle caratteristiche e delle disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che l'OEA deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dalla Stazione Appaltante.
Verbale di presa in consegna	L'atto con il quale la Stazione Appaltante concede in uso all'OEA i locali adibiti alla produzione 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.

Emergenze	Qualsiasi circostanza imprevista e/o imprevedibile che determini lo scostamento dalle normali condizioni operative del servizio.
Inventario	L'elenco dei beni mobili e immobili concessi in uso all'OEA, parte integrante e sostanziale del Verbale di presa in consegna.
Menù	La lista delle preparazioni gastronomiche proposte agli utenti.
Preparazione gastronomica	La pietanza, il cosiddetto Piatto, composta da uno o più alimenti/ingredienti che possono essere consumati attraverso un processo di manipolazione e/o cottura (ad esempio, pasta al pomodoro).
Pasto	Le preparazioni gastronomiche previste nel menù giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio.
Regime dietetico controllato (diete speciali)	Il menù destinato a quegli utenti che necessitano di preparazioni gastronomiche determinate sulla base di esigenze dietetiche e nutrizionali specifiche a causa di situazioni patologiche contingenti.
Dieta a carattere etico o religioso	Il pasto destinato a utenti aderenti a specifiche religioni o culture.
Portata	Ciascuna delle diverse preparazioni gastronomiche che si servono in un pasto (ad esempio primi piatti, secondi piatti).
Alimento	Un prodotto alimentare che può essere consumato crudo (ad esempio frutta).
Prodotto trasformato	Un prodotto agricolo sottoposto ad un processo tecnologico che ne consente l'utilizzazione in forma e condizioni differenti rispetto a quelle originarie.
GPP (<i>Green Public Procurement</i> – Acquisti verdi della Pubblica Amministrazione)	L'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.
CAM	I Decreti del Ministero dell'Ambiente, della Tutela del Territorio e del Mare (MATTM), nei quali 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 <i>Green Public Procurement</i> .
CAM (Criteri Ambientali Minimi per il servizio ristorazione scolastica) ai sensi degli articoli 34 e 144 del Codice dei contratti pubblici.	Il 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 <i>Green Public Procurement</i> .
Prodotto locale a filiera corta	Una derrata alimentare, animale o vegetale, il cui ciclo di produzione/trasformazione avviene all'interno del territorio definito nel Disciplinare di gara.
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.
Prodotti agricoli e agroalimentari biologici	Gli alimenti o prodotti trasformati ottenuti in conformità delle vigenti norme.
Prodotti agricoli e agroalimentari di qualità riconosciuta e certificata	Gli alimenti o prodotti trasformati contrassegnati dalla denominazione di origine protetta (DOP), dall'indicazione geografica protetta (IGP) o dalla specialità tradizionale garantita (STG).
Prodotti Agricoli Tradizionali	Gli alimenti o prodotti trasformati 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.
Produzione dei pasti	L'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dall'OEA per la preparazione dei pasti.
Trasporto dei pasti	Il trasporto dei pasti dalla cucina presso i locali di consumo.
Locali di consumo dei pasti o Terminali di Distribuzione o refettorio	Ogni locale ove vi siano soggetti aventi diritto al Servizio di Ristorazione.

Distribuzione dei pasti	L'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dall'OEA per la somministrazione dei pasti agli utenti.
Stoviglie	I piatti, le posate, i bicchieri e quanto altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti.
Utensileria	coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;
Tegameria	Il pentolame e quant'altro possa occorrere per la cottura.
Macchine da cucina	Gli strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia.
Impianti	Le attrezzature e i macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (ad esempio l'impianto elettrico, l'impianto di riscaldamento/raffreddamento, l'impianto idrico sanitario etc.).
Arredi	Il complesso di oggetti (tavoli, sedie etc.) che servono a guarnire gli ambienti di pertinenza del Servizio di Ristorazione.
Rischi interferenti	Tutti i rischi correlati all'affidamento di appalti e concessioni all'interno dell'Azienda o dell'Unità produttiva, evidenziati nel DUVRI.
Ulteriori definizioni	Quando non diversamente specificato, con "Amministrazione" s'intende il Comune di Meda, 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.

Articolo 2 - Oggetto dell'appalto

1. L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica e sociale, destinato alle tipologie di utenti più avanti descritte, da erogare presso i locali concessi in comodato d'uso gratuito dalla Stazione appaltante all'OEA.
2. L'uso dei locali è subordinato ed inscindibilmente connesso alla durata e alle vicende dell'appalto, non costituendo in nessun caso titolo di godimento del bene indipendentemente dalla permanenza del rapporto contrattuale da cui deriva.
3. Il servizio deve essere erogato dall'OEA a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto definito dalla vigente normativa in materia, dal presente Capitolato, dalla relazione tecnica e dalle soluzioni migliorative, se proposte dall'OEA in sede di offerta.

4. I beni eventualmente offerti dall'OEA in sede di gara come soluzioni migliorative o nel corso della durata contrattuale, derivanti da sostituzioni e/o integrazioni, a seguito di interventi di manutenzione ai macchinari e alle attrezzature presenti presso le Cucine Comunali e presso i refettori, alla scadenza del contratto resteranno di proprietà della Stazione Appaltante.
5. Le disposizioni contenute nel presente documento s'intendono riferite a ciascuna struttura affidata all'OEA, anche nel caso in cui non sia espressamente specificato.
6. Si precisa infine che il servizio richiesto si compone delle seguenti prestazioni:

DESCRIZIONE PRESTAZIONI PRINCIPALI	CPV
Servizi di ristorazione scolastica, trasporto e somministrazione pasti.	55524000-9

DESCRIZIONE PRESTAZIONI SECONDARIE
Pulizia e disinfezione dei locali di produzione dei pasti e di ogni altro spazio utilizzato, dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi, nonché delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti.
Servizi di derattizzazione e disinfestazione.
Servizio di raccolta, trasporto e smaltimento di rifiuti speciali.
Manutenzione ordinaria dei locali di pertinenza del servizio affidati all'OEA, degli impianti tecnologici, nonché manutenzione ordinaria delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi di cucina e dei locali di consumo dei pasti.
Gestione amministrativa del servizio mediante strumenti informatici, secondo le modalità descritte nel capitolato e nella relazione tecnica presentata in sede di offerta.

Articolo 3 – Disposizioni preliminari riguardanti l'appalto

1. L'assunzione dell'appalto di cui al presente Capitolato da parte dell'OEA equivale 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 l'OEA, 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.
2. L'assunzione dell'appalto implica la perfetta conoscenza di tutte le condizioni e circostanze di tipo generale e particolari, che possano aver influito sul giudizio dell'OEA circa la convenienza di assumere l'appalto, anche in relazione alla prestazione da rendere e ai prezzi offerti.
3. Si precisa che l'assunzione dell'appalto implica, per l'OEA, l'accettazione degli obblighi relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di condizioni di lavoro, di previdenza ed assistenza.

4. Il contratto è regolato, oltre che dalle norme del presente Capitolato – e per quanto non sia in contrasto con le norme stesse – anche con le leggi statali e regionali, comprensive dei relativi regolamenti, dalle istruzioni ministeriali vigenti, inerenti e conseguenti all’oggetto dell’appalto.

Articolo 4 – Norme e obiettivi generali

1. Le attività oggetto del presente Capitolato devono essere svolte a regola dell’arte e finalizzate al raggiungimento del massimo beneficio per gli utenti che accedono al servizio di ristorazione.
2. 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.

Articolo 5 – Lingua ufficiale

1. 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 dall’OEA, dovranno rigorosamente risultare redatti in lingua italiana.
2. Qualsiasi tipo di documentazione sottoposta dall’OEA alla Stazione Appaltante 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.

Articolo 6 – Obblighi di riservatezza e di segretezza

1. E fatto obbligo all’OEA di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso, di non divulgarli e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo, se non dietro preventivo consenso da parte della Stazione Appaltante.

Articolo 7 – Tipologia del servizio

1. Il servizio prevede la produzione dei pasti presso le due cucine centralizzate concesse in comodato d’uso gratuito dalla Stazione Appaltante all’OEA, il trasporto dei pasti, la somministrazione dei pasti agli utenti e il riassetto dei refettori.

Articolo 8 – Tipologia dell’utenza

1. La tipologia di utenti a cui è rivolto il servizio è composta da:
 - a) alunni frequentanti le Scuole dell’Infanzia;
 - b) alunni frequentanti le Scuole Primarie;

- c) alunni frequentanti le Scuole Secondarie di primo grado;
- d) alunni frequentanti i Centri Estivi;
- e) personale insegnante ed ausiliario delle Scuole avente diritto;
- f) utenti assistiti con pasto a domicilio;
- g) eventuali altre utenze, comunque autorizzate dalla Stazione Appaltante, non espressamente previste nel presente Capitolato.

Articolo 9 – Utenze convenzionate con l’OEA o con la Stazione Appaltante

1. L’OEA presso le Cucine Centralizzate potrà produrre pasti, previa autorizzazione della Stazione Appaltante, per utenti diversi da quelli previsti dal presente Capitolato.
2. Per i pasti destinati a tali utenti esterni, l’OEA, per l’uso della struttura, corrisponderà alla Stazione Appaltante l’importo di **€ 0,50** per ogni pasto prodotto presso le Cucine Centralizzate.
3. L’Importo dovuto sarà corrisposto alla Stazione appaltante con cadenza mensile, previa comunicazione dettagliata dei pasti prodotti nel periodo di riferimento. All'intero valore predetto si applicherà annualmente lo stesso meccanismo di revisione prezzi previsto nel presente Capitolato.

Articolo 10 – Dimensione presunta dell’utenza

1. La stima del numero medio di pasti annui, formulata sulla base dei dati storici del servizio, relativi alle diverse categorie di utenti risulta essere la seguente:

SCUOLE DELL’INFANZIA	39.000
SCUOLE PRIMARIE	140.000
SCUOLE SECONDARIE DI 1° GRADO	31.000
UTENTI DOMICILIARI PRANZO	12.300
UTENTI DOMICILIARI PRANZO + CENA	2.700
TOTALE ANNUO	225.000
TOTALE DURATA CONTRATTUALE (SEI ANNI)	1.350.000

2. La stima del numero medio di pasti annui prodotti presso le due cucine centralizzate è la seguente:

CUCINA CENTRALIZZATA DIAZ presso Istituto Diaz	
SCUOLE DELL’INFANZIA	14.000
SCUOLE PRIMARIE	81.000
SCUOLE SECONDARIE DI 1° GRADO	5.000

UTENTI DOMICILIARI PRANZO	12.300
UTENTI DOMICILIARI PRANZO + CENA	2.700
TOTALE ANNUO	115.000

CUCINA CENTRALIZZATA S. GIORGIO presso Istituto Cialdini	
SCUOLE DELL'INFANZIA	25.000
SCUOLE PRIMARIE	59.000
SCUOLE SECONDARIE DI 1° GRADO	26.000
TOTALE ANNUO	110.000

3. Per completezza, nella tabella seguente si riporta il numero di pasti giornalieri, riferiti al dato di maggiore frequenza, erogati presso ciascuna Scuola:

Scuole dell'Infanzia	n. pasti	Scuole Primarie	n. pasti	Scuole Secondarie di 1° grado	n. pasti
Garibaldi	150	Polo	165	Anna Frank	55
Polo	80	Diaz	330	Traversi	200
TOTALE	230		495		255

Si precisa che:

- trattandosi di appalto a misura, il numero di pasti, diete speciali e diete leggere per le diverse utenze è da considerare solo indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta. La Stazione Appaltante, ai sensi dell'articolo 106, comma 12, del Codice dei contratti pubblici, intende avvalersi della possibilità di aumento o di diminuzione del numero di pasti forniti fino alla concorrenza di un quinto dell'importo contrattuale;
- la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti e le modalità di erogazione del servizio di ristorazione a seguito di sopravvenute esigenze organizzative;
- la Stazione Appaltante non garantisce alcun numero minimo giornaliero di pasti (ad esempio, in caso di sciopero o di epidemia, si può verificare senza alcun preavviso, la sospensione del servizio);
- a fronte di circostanze contingenti o imprevedibili determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non attribuite alla Stazione Appaltante, questa si riserva la possibilità di affidare a mezzo di trattativa privata ed in coerenza con il piano di somministrazione, eventuali integrazioni dell'entità del servizio.

Articolo 11 – Ubicazione delle cucine e dei refettori

1. Le ubicazioni delle cucine e dei refettori sono quelle di seguito elencate:

Cucine	
Cucina centralizzata Diaz	Via Angeli Custodi n. 2 c/o Scuola Primaria Diaz Via Giovanni XIII n. 1
Cucina centralizzata San Giorgio	Viaa Cialdini n. 152 c/o Scuola Primaria S. Giorgio Via Cialdini n. 152
Refettori Scuole dell'Infanzia	
Scuola dell'Infanzia Garibaldi	Via Palestro n. 2
Scuola dell'Infanzia Polo	Via Gorizia n. 54
Refettori Scuole Primarie	
Scuola Primaria Polo	Via Tre Venezie n. 67
Scuola Primaria S. Giorgio	Via Cialdini n. 152
Refettori Scuole Secondarie di 1° grado	
Scuola Secondaria di 1° grado Anna Frank Gli alunni mangiano c/o il refettorio della Scuola Primaria Diaz	Via Giovanni XXIII n. 6
Scuola Secondaria di 1° grado Traversi	Via Gagarin n. 2

Articolo 12 – Inizio dell'erogazione del servizio

1. L'OEA potrà iniziare l'erogazione del servizio successivamente alla stipulazione del contratto e alla stesura dell'inventario dei beni presenti presso le Cucine Comunali e presso i luoghi di consumo dei pasti.

La stipulazione del contratto avverrà in forma pubblica amministrativa, nel rispetto dell'art. 3 della legge n. 136/2010 e dell'articolo 32, comma 14, del Codice, previa acquisizione della documentazione comprovante il possesso dei requisiti generali autocertificati dal concorrente.

Si precisa sin d'ora che la regolare esecuzione delle prestazioni contrattuali dovrà, in ogni caso, prendere avvio in coincidenza con l'avvio delle attività didattiche relative all'anno scolastico 2021/2022, pur nelle more della stipulazione del contratto, in quanto, conformemente a quanto previsto dall'articolo 32, comma 8, del Codice, la mancata esecuzione immediata delle prestazioni dedotte nella gara determinerebbe un certo e grave danno all'interesse pubblico che è destinata a soddisfare, il quale nel caso di specie è correlato a esigenze di tutela del Diritto allo Studio dei minori destinatari del servizio.

2. La mancata attivazione parziale o totale del servizio per motivi non derivanti dalla volontà della Stazione appaltante, non dà diritto all'OEA di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

Articolo 13 – Calendario di erogazione del servizio

1. A puro titolo indicativo, il servizio viene di norma fornito nei tempi evidenziati nella seguente tabella:

Tipologia di utenti	Inizio*	Termine*	Numero annuo indicativo delle giornate di servizio
Scuole dell'Infanzia	14.09	30.06	185
Scuole Primarie	14.09	12.06	170
Scuole Secondarie di primo grado	14.09	12.06	110
Utenti con servizio a domicilio	01.01	31.12	365

(*)

- a) La data di inizio e di termine effettivo del servizio di refezione agli alunni, coinciderà con il calendario scolastico per i rispettivi tipi di Scuola, riservandosi la Stazione Appaltante di modificare le date di inizio e di termine del servizio a seconda delle esigenze delle singole Scuole.
- b) Il calendario è passibile di modifiche per particolari esigenze non prevedibili anticipatamente; la Stazione Appaltante comunicherà tali evenienze con congruo anticipo per evitare eventuali disagi organizzativi.
- c) La mancata attivazione parziale o totale del servizio per motivi derivanti dalla Stazione Appaltante non dà diritto all'OEA di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

Articolo 14 – Giorni di erogazione del servizio

1. I giorni nei quali viene effettuato il servizio per le diverse categorie di utenti sono indicativamente i seguenti e potranno subire modifiche in base alla programmazione degli orari definita annualmente dalle Scuole:

Tipologia di utenti	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Scuole dell'Infanzia	SI	SI	SI	SI	SI
Scuole Primarie	SI	SI	SI	SI	SI
Scuola Secondaria di primo grado Anna Frank	SI	NO	SI	NO	NO
Scuola Secondaria di primo grado Traversi	SI	SI	SI	SI	SI
Centri estivi	SI	SI	SI	SI	SI

Personale scolastico	SI	SI	SI	SI	SI
----------------------	----	----	----	----	----

Articolo 15 – Divieto di interruzione del servizio, emergenze ed altri eventi

1. 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. A titolo esemplificativo i casi presi in considerazione sono i seguenti:

a) Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale dell'OEA

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

b) Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi delle utenze scolastiche o per motivi dipendenti dalla Stazione Appaltante

In caso di sciopero programmato del personale delle Scuole, la Stazione appaltante provvederà a darne comunicazione all'OEA con un preavviso di 24 ore. In tal caso l'OEA 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 e alle strutture di produzione, che non permettano lo svolgimento del servizio. Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate tra l'OEA e la Stazione Appaltante, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini. In tal caso il prezzo del cestino o del pasto freddo sarà pari alla metà del costo del pasto pronto.

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 dell'OEA, 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, pandemie ed emergenze sanitarie.

Articolo 16 – Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio

1. L'OEA 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 la Stazione Appaltante.
2. Qualora si verifichi una delle situazioni di cui al precedente comma, la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di garantire il servizio in proprio o mediante altre Imprese, addebitandone i relativi costi all'OEA.
3. La sospensione o il ritardo nell'esecuzione delle attività per decisione unilaterale dell'OEA costituiscono inadempienza contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione del Contratto qualora l'OEA non riprenda le attività entro il termine intimato dalla Stazione Appaltante mediante diffida inoltrata a mezzo telefax, seguita da raccomandata A.R. o PEC. In tale ipotesi, restano a carico dell'OEA tutti gli oneri e le conseguenze derivanti dalla risoluzione del Contratto.

Articolo 17 – Messa in atto delle soluzioni migliorative offerte

1. L'OEA, entro il tempo massimo indicato nella Relazione Tecnica, deve mettere in atto le soluzioni migliorative proposte in sede di offerta, qualora accolte dalla Stazione Appaltante.
2. Nel caso in cui alcune delle soluzioni proposte dall'OEA, non fossero state da questa accolte, l'OEA deve mettere in atto le varianti alternative che la Stazione Appaltante si riserva di richiedere, per un importo pari alle varianti offerte dall'OEA e non accolte dalla Stazione Appaltante.
3. Nel caso in cui le varianti proposte in sede di offerta e accolte dalla Stazione Appaltante non venissero messe in atto nei tempi e nei modi indicati dall'OEA in sede di gara, la Stazione Appaltante tratterà l'importo previsto per le varianti aumentato del 20% a titolo di risarcimento dei danni.
4. Resta inteso che le soluzioni migliorative proposte non devono generare alcun onere economico per la Stazione Appaltante.

Articolo 18 – Obblighi normativi

1. L'OEA deve richiedere e ottenere tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta e benestare rilasciati dalle autorità preposte alla Vigilanza sulle norme di sicurezza. Tali nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che potessero essere emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.
2. L'OEA deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali con quelle poste in atto dall'Amministrazione Comunale. Deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e

vecchiaia, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela dei lavoratori.

3. L'OEA deve attuare, nei confronti dei lavoratori occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali, applicabili dalla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolge l'attività, così come previsto dall'articolo 30, comma 4, del Codice dei contratti pubblici. Deve inoltre rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni e ogni altro contratto collettivo applicabile nelle località che, per la categoria, venga successivamente stipulato. L'OEA è tenuto altresì a continuare ad applicare i contratti collettivi anche dopo la loro scadenza, fino alla sostituzione o rinnovo degli stessi. I suddetti obblighi vincolano l'OEA anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con altri organismi competenti in materia. Eventuali aumenti contrattuali previsti dai CCNL per il personale (già decisi o futuri) sono a carico dell'OEA. In particolare, si intendono qui integralmente richiamati gli obblighi a carico dell'OEA di cui all'articolo 30, commi da 3 a 6, del Codice dei contratti pubblici.
4. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione del personale che a proprio esclusivo e insindacabile giudizio risulti non idoneo sotto il profilo della sicurezza o sotto quello di un corretto rapporto con gli utenti del servizio.
5. Il personale impiegato dovrà altresì attenersi agli obblighi derivanti dal codice di comportamento emanato con DPR 16 aprile 2013, n. 62 (G.U. n. 129 del 4 giugno 2013) – *Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'articolo 54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165* – che si applica anche nei confronti dei collaboratori a qualsiasi titolo di imprese fornitrici di beni o servizi e che realizzano opere in favore dell'Amministrazione.
6. Ai sensi dell'articolo 53, comma 16-ter, del D.Lgs. n. 165/2001 è fatto divieto all'OEA di impiegare personale dipendente dei Comuni che negli ultimi tre anni di servizio abbia esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle Pubbliche Amministrazioni di cui all'articolo 1, comma 2, del medesimo D.Lgs. n. 165/2001, in quanto tali dipendenti non possono svolgere, nei tre anni successivi alla cessazione del rapporto di pubblico impiego, attività lavorativa o professionale presso i soggetti privati destinatari dell'attività della Pubblica Amministrazione svolta attraverso i medesimi poteri. In caso di violazione di questa norma il contratto sarà nullo di diritto e l'OEA incorrerà nell'ulteriore sanzione di impossibilità a contrarre con la Pubblica Amministrazione per i successivi tre anni, nonché nell'obbligo di restituire i compensi percepiti e accertati ad essi riferiti.
7. L'OEA si obbliga a rispettare scrupolosamente quanto stabilito dal D.Lgs. 4 marzo 2014, n. 39, che ha introdotto l'articolo 25-bis nel DPR n. 313/2002. La norma in parola dispone: *“Il certificato del casellario*

giudiziale di cui all'articolo 24 deve essere richiesto dal soggetto che intenda impiegare al lavoro una persona per lo svolgimento di attività professionali o attività volontarie organizzate che comportino contatti diretti e regolari con minori, al fine di verificare l'esistenza di condanne per taluno dei reati di cui agli articoli 600-bis, 600-ter, 600-quater, 600-quinquies e 609-undecies del Codice Penale, ovvero l'irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori".

8. L'OEA si obbliga a comunicare tempestivamente alla Prefettura e al Comune di Meda eventuali tentativi di concussione che si siano, in qualsiasi modo, manifestati nei confronti dell'imprenditore, degli organi sociali o dei Dirigenti di Impresa. Il predetto adempimento ha natura essenziale ai fini della esecuzione del contratto e il relativo inadempimento darà luogo alla risoluzione espressa del contratto stesso, ai sensi dell'articolo 1456 del Codice Civile, ogni qualvolta nei confronti di pubblici ufficiali o incaricati di pubblici servizi che abbiano esercitato funzioni relative alla stipula ed esecuzione del contratto, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per il delitto previsto dall'articolo 317 del Codice Penale. A tal fine, la Prefettura competente, avuta comunicazione da parte del Comune della volontà di avvalersi della clausola risolutiva espressa di cui all'articolo 1456 del Codice Civile, ne darà comunicazione all'Autorità Nazionale Anticorruzione che potrà valutare se, in alternativa all'ipotesi risolutoria, ricorrano i presupposti per la prosecuzione del rapporto contrattuale tra Stazione appaltante ed OEA. La Stazione appaltante si impegna altresì ad avvalersi della clausola risolutiva espressa, di cui all'articolo 1456 del Codice Civile, ogni qualvolta nei confronti dell'imprenditore o dei componenti la compagine sociale, o dei dirigenti dell'Impresa, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli articoli 317, 318, 319, 319-bis, 319-ter, 319-quater, 320, 322, 322-bis, 346-bis, 353 e 353-bis del Codice Penale. Tale clausola risolutoria è subordinata alla previa intesa con l'Autorità Nazionale Anticorruzione. A tal fine, la Prefettura competente, avuta comunicazione da parte del Comune della volontà di avvalersi della clausola risolutiva espressa di cui all'articolo 1456 del Codice Civile, ne darà comunicazione all'Autorità Nazionale Anticorruzione che potrà valutare se, in alternativa all'ipotesi risolutoria, ricorrano i presupposti per la prosecuzione del rapporto contrattuale tra Stazione appaltante ed OEA.
9. L'OEA dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta della Stazione Appaltante, dimostrare di avere provveduto agli adempimenti di cui al presente articolo.

Articolo 19 – Criteri Ambientali Minimi (CAM)

1. La Stazione Appaltante richiede il rispetto dei criteri ambientali minimi pertinenti di cui all'articolo 34 e 144 del Codice dei contratti pubblici. Pertanto l'OEA ha l'obbligo di rispettare i "Criteri Ambientali Minimi" (CAM) per la Ristorazione Collettiva di cui al Decreto 10 marzo 2020 (G.U. Serie Generale n.

90 del 4 aprile 2020) e in particolare i “Criteri Ambientali per l’affidamento del servizio di ristorazione scolastica” emanati dal Ministero dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare.

TITOLO II

INDICAZIONI TECNICHE RELATIVE AL SERVIZIO

Articolo 20 – Attività costituenti il servizio

1. Le attività costituenti il servizio di ristorazione, a titolo esemplificativo e non esaustivo, sono le seguenti:
 - a) Rilevazione del numero delle presenze giornaliere presso le Scuole mediante l’utilizzo di apparecchiature informatiche e trasmissione dei dati raccolti alle cucine di competenza;
 - b) Approvvigionamento delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per assicurare il servizio;
 - c) Produzione dei pasti per gli alunni e il personale insegnante in base al numero di presenze giornaliere;
 - d) Confezionamento trasporto dei pasti mediante il sistema del legame misto in multirazione e consegna presso i locali di consumo;
 - e) Allestimento dei tavoli dei refettori e successivo rigoverno e pulizia degli stessi, nonché lavaggio delle stoviglie;
 - f) Somministrazione dei pasti, secondo i turni indicati dalla Stazione Appaltante, con servizio al tavolo e/o self service assistito (ove previsto) mediante l’utilizzo di carrelli termici messi a disposizione dalla Stazione Appaltante;
 - g) Consegna della frutta, o altro alimento previsto nel menù giornaliero, a metà mattina presso i refettori;
 - h) Fornitura e distribuzione delle merende agli alunni delle Scuole dell’Infanzia che frequentano il post scuola, il cui costo è incluso nel prezzo offerto dall’OEA;
 - i) Pulizia e disinfezione dei locali di produzione; lavaggio e disinfezione dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la consegna dei pasti; riassetto delle Cucine Centralizzate e di ogni altro spazio utilizzato;
 - j) Ritiro dai locali di consumo dei contenitori sporchi utilizzati per il trasporto dei pasti e relativo lavaggio;
 - k) Raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti e convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta;

- l) Collaborazione con la Stazione Appaltante per l'utilizzo dei pasti non distribuiti o in eccesso, da destinare mediante convenzioni ad istituzioni No-Profit secondo quanto previsto dalla Legge n. 166/2016.

La prestazione prevede inoltre:

- m) Reintegro – iniziale e in corso d'appalto – di attrezzature, pentole, gastronorm, utensileria di cucina e quant'altro necessario allo svolgimento del servizio;
- n) Reintegro delle stoviglie fornite dalla Stazione Appaltante;
- a) Effettuazione delle manutenzioni ordinarie e straordinarie, dei macchinari e delle attrezzature e degli arredi presenti presso le Cucine Centralizzate e presso i locali di distribuzione dei pasti presso i plessi scolastici.

Articolo 21 – Elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti

- a) Gli elementi costitutivi del servizio per ciascuna tipologia di utenti sono i seguenti:

a) Scuole d'infanzia, scuola primaria, scuola secondaria di 1° grado, insegnanti e personale scolastico avente diritto

Il servizio, da effettuare dal lunedì al venerdì, prevede la preparazione, l'assemblaggio, il condimento, il trasporto e la somministrazione dei pasti con servizio al tavolo o, dove eventualmente previsto, mediante self service assistito, con l'utilizzo di carrelli termici messi a disposizione dalla Stazione Appaltante. In particolare:

- per gli alunni delle Scuole dell'Infanzia la spezzettatura dei secondi da effettuare presso le Cucine e la fornitura e somministrazione delle merende per il pomeriggio;
- per tutti gli utenti il servizio prevede altresì la fornitura (esclusa la somministrazione) della frutta a metà mattina.

Al termine del servizio di somministrazione del pranzo, l'OEA deve provvedere al lavaggio delle stoviglie, al rigoverno e alla pulizia delle zone di consumo e delle zone comunque utilizzate per lo svolgimento del servizio.

b) Utenti assistiti con servizio a domicilio

Il servizio, da erogare tutti i giorni dell'anno, festivi compresi, prevede la preparazione e il confezionamento dei pasti, mediante il sistema del legame misto in contenitori individuali – monoporzione. I contenitori, forniti dall'OEA, devono essere in grado di mantenere le temperature previste dalla normativa vigente e devono essere forniti dall'OEA in doppia serie.

Per la consegna dei pasti l'OEA si avvarrà di personale appositamente incaricato, che provvederà al ritiro dei pasti presso la Cucina Centralizzata Diaz e alla consegna degli stessi al domicilio degli utenti, avendo cura di effettuare, nei limiti del possibile, la consegna nelle mani degli stessi, tenendo

conto di eventuali difficoltà motorie.

Fatto salvo il rispetto delle norme relative al contenimento dell'emergenza sanitaria COVID-19 (se ancora in corso) il personale dell'OEA addetto alle consegne deve, se necessario, aiutare l'utente a togliere il coperchio dei piatti o compiere altre piccole operazioni atte a facilitare il consumo del pasto.

E' tassativamente vietato abbandonare i pasti fuori dall'appartamento dell'utente o consegnarli a terze persone; in casi particolari, concordati con la Stazione Appaltante e da questa autorizzati, potranno essere attuate altre modalità di consegna. Nel caso in cui non sia stato possibile consegnare il pasto all'utente, l'OEA deve provvedere a ritentare la consegna in orario successivo. Nel caso in cui la riconsegna non abbia buon esito, l'OEA ha l'obbligo tassativo di avvertire immediatamente gli uffici preposti della Stazione Appaltante. Il personale dell'OEA, dovrà provvedere anche al ritiro dei contenitori utilizzati per il servizio del giorno precedente e al loro lavaggio presso la cucina.

Articolo 22 – Specifiche tecniche

Ai sensi dell'articolo 68 del Codice dei contratti pubblici, sono allegati al presente Capitolato Speciale le seguenti Specifiche Tecniche, che ne costituiscono parte integrante e sostanziale:

- Allegato 01 – *Specifiche tecniche relative ai beni da fornire*
- Allegato 02 – *Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari*
- Allegato 03 – *Specifiche tecniche relative ai limiti critici dei valori microbiologici e chimico fisici degli alimenti e degli ambienti*
- Allegato 04 – *Specifiche tecniche relative ai menù*
- Allegato 05 – *Specifiche tecniche relative alle grammature per ciascuna tipologia di utenti*
- Allegato 06 – *Specifiche tecniche relative alle procedure operative*
- Allegato 07 – *Specifiche tecniche relative agli interventi di manutenzione ordinaria presso le cucine presso i refettori*

Articolo 23 – Servizio di rilevazione presenze e prenotazione dei pasti per la ristorazione scolastica

1. Giornalmente l'OEA deve provvedere, mediante strumentazione informatica, alla raccolta delle prenotazioni dei pasti presso i singoli plessi scolastici ed inviarli alle cucine di competenza.

Articolo 24 – Servizio di prenotazione dei pasti per gli utenti assistiti con servizio a domicilio

1. Per dimensionare il numero di pasti giornalieri, l'OEA terrà conto del numero di pasti erogati nei giorni

precedenti. Il numero di pasti giornalieri sarà confermato all'OEA entro le ore 9.30 dalla competente unità organizzativa del Comune di Meda;

2. L'eventuale sospensione e/o ammissione di un utente al servizio sarà comunicata dalla competente unità organizzativa del Comune di Meda all'OEA mediante telefonata oppure mail o fax di conferma entro le 10.00 del giorno di erogazione del pasto.
3. Soltanto nei giorni di sabato, domenica e festivi, l'utente comunicherà eventuali sospensioni o riammissioni direttamente all'OEA utilizzando un numero telefonico dedicato a tale servizio.

TITOLO III

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Articolo 25 – Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari

1. Le derrate alimentari che l'OEA dovrà impiegare per la preparazione dei pasti, devono rispettare gli standard minimi previsti nelle specifiche tecniche ed in particolare:
 - a) le derrate alimentari previste nella *“Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari”* (Allegato n. 2);
 - b) le derrate alimentari nelle tipologie e quantità indicate al paragrafo C dei *“Criteri ambientali per il servizio di ristorazione scolastica”* ai sensi degli articoli 34 e 144 del Codice dei contratti pubblici;
 - c) le derrate alimentari offerte in fase di gara come *“Soluzioni migliorative alle derrate alimentari”*.
2. Le derrate alimentari, comprese quelle previste dai CAM nonché quelle proposte dall'OEA in sede di gara, devono avere valori microbiologici e chimico fisici conformi ai limiti stabiliti nell'Allegato n. 3 *“Specifiche tecniche relative ai limiti critici dei valori microbiologici e chimico fisici degli alimenti e degli ambienti”*.
3. I prodotti PAT, essendo in deroga, sono esclusi dal rispetto dei limiti stabiliti dall'allegato 3.
4. Per quanto concerne i prodotti DOP, i prodotti IGP e le STG, qualora previsti nelle ricette, dovranno essere garantiti al 100%.
5. Si precisa che la frequenza di somministrazione dei prodotti locali a filiera corta eventualmente offerti, deve essere equamente distribuita nell'arco della durata contrattuale e dovrà essere concordata con la Stazione Appaltante, fermo restando la stagionalità dei prodotti ortofrutticoli.
6. Si precisa inoltre che tutti i prodotti ortofrutticoli devono essere freschi di stagione. Qualora per giustificati motivi e previa autorizzazione della Stazione Appaltante fosse necessario utilizzare prodotti surgelati, conservati ecc. si farà riferimento alle prescrizioni contenute nell'allegato 2 e nell'allegato 3.
7. Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nei magazzini delle cucine, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle suddette specifiche e nei menù in corso.
8. E' tassativamente vietato l'utilizzo di prodotti OGM.
9. Si precisa inoltre che nel caso in cui qualche prodotto previsto per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio della Stazione Appaltante, il gusto degli utenti, l'OEA ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro prodotto (dello stesso tipo) da concordare tra le Parti e di cui l'OEA dovrà fornire scheda tecnica prima dell'inserimento in menù.
10. 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.

Articolo 26 – Mancata fornitura di derrate prescrittive

1. 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 o alle specifiche tecniche relative alle Tabelle merceologiche e alle Tabelle delle grammature, esse saranno momentaneamente sostituite da altre derrate equivalenti presenti nelle tabelle merceologiche, al fine di evitare la mancata erogazione del pasto previsto dal menù del giorno.
2. In ogni caso, l'OEA è tenuto a comunicare preventivamente alla Stazione Appaltante 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.
3. In tal caso, l'OEA rimborserà alla Stazione Appaltante la differenza del valore economico tra le derrate prescrittive non fornite e quelle effettivamente fornite.
4. La differenza sarà determinata applicando i prezzi di eventuali Convenzioni Quadro per l'acquisto per le Pubbliche Amministrazioni (Consign, IntercentER) o, in subordine, per i prezzi eventualmente non presenti, prendendo a riferimento pubblicazioni di settore o indagini di mercato.
5. Nel caso in cui la mancata fornitura fosse rilevata dalla Stazione Appaltante o dai soggetti incaricati del servizio di controllo della conformità e non fosse stata preventivamente comunicata dall'OEA, 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.

Articolo 27 – Mancata fornitura di prodotti offerti in sede di gara

1. Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto una o più derrate offerte dall'OEA in sede di gara non fossero fornite nel determinato giorno programmato, esse saranno momentaneamente sostituite con altre derrate equivalenti presenti nella specifica tecnica relativa alle Tabelle merceologiche, al fine di evitare la mancata erogazione del pasto previsto nel menù del giorno.
2. In tal caso, l'OEA deve comunicare preventivamente alla Stazione Appaltante 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.
3. Al verificarsi di tale ipotesi, l'OEA rimborserà alla Stazione Appaltante 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 Pubbliche

Amministrazioni (Consip, IntercentER) o, in subordine, per i prezzi eventualmente non presenti, prendendo a riferimento pubblicazioni di settore o indagini di mercato.

4. 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.
5. Per i prodotti non forniti per i quali l'OEA non abbia informato la Stazione appaltante, oltre alla differenza di prezzo, l'OEA corrisponderà alla Stazione appaltante, a titolo di penale, il 50% sul prezzo unitario indicato in sede di gara per il prodotto non fornito in relazione alla relativa quantità.
6. 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 dall'OEA che questa non abbia potuto evitare con la dovuta diligenza) la Stazione Appaltante si riserva di non applicare la penale.

Articolo 28 – Iniziative a sostegno della biodiversità

1. La Stazione Appaltante, intendendo contribuire al sostegno della biodiversità, si riserva di adottare annualmente dei prodotti a rischio estinzione, senza che ciò comporti oneri aggiuntivi. 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.
2. Gli alimenti da adottare, individuati dalla Stazione Appaltante, saranno da questa comunicati all'OEA con i relativi prezzi. L'OEA deve provvedere all'acquisto e al pagamento ai singoli fornitori dei prodotti alimentari individuati.
3. Infine l'OEA dovrà essere disponibile a far partecipare le proprie maestranze a corsi informativi, tenuti da personale specializzato, relativi all'utilizzo dei prodotti adottati.

Articolo 29 – Iniziative a carattere sociale

1. La Stazione Appaltante, 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 n. 109/96.
2. 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.
3. Parimenti, la Stazione Appaltante si riserva di richiedere l'impiego di prodotti provenienti dal mercato Equosolidale. Essi entreranno per due o più volte l'anno nel menù in sostituzione di prodotti omologhi.

4. Gli alimenti individuati dalla Stazione Appaltante, saranno da questa comunicati all'OEA con i relativi prezzi. L'OEA deve provvedere all'acquisto e al pagamento ai singoli fornitori dei prodotti alimentari individuati.
5. Infine, l'OEA dovrà essere disponibile a far partecipare le proprie maestranze a corsi informativi, tenuti da personale specializzato, relativi all'utilizzo dei prodotti adottati.

Articolo 30 – Recupero dei pasti non consumati ai fini di solidarietà sociale

1. La Stazione Appaltante intende contribuire alla riduzione dello spreco di cibo, destinando eventuali eccedenze di produzione ad organizzazioni no-profit di solidarietà sociale.
2. A tal fine, l'OEA deve mettere in atto, nei tempi stabiliti, il progetto proposto in sede di gara.

TITOLO IV

MENU' PER TUTTE LE TIPOLOGIE DI UTENTI

Articolo 31 – Articolazione dei Menù

1. Le preparazioni gastronomiche e/o gli alimenti proposti giornalmente, devono corrispondere per tipo e qualità a quelli indicati nelle "*Specifiche tecniche relative ai menù*" (Allegato n. 4).
2. La Stazione Appaltante si riserva di modificare, in qualsiasi momento, le preparazioni gastronomiche previste nel menù, con altre preparazioni gastronomiche di equivalente valore nutrizionale ed economico.
3. I menù sono articolati su quattro settimane e suddivisi in menù "autunno-inverno" e in menù "primavera-estate", seguendo la disponibilità stagionale di ortaggi e frutta e di preparazioni alimentari adeguate al periodo. Il menù "autunno -inverno" entra in vigore indicativamente a metà ottobre e termina indicativamente a fine marzo. Il menù "primavera-estate" entra in vigore indicativamente all'inizio del mese di aprile e termina indicativamente a metà ottobre. Tali date possono subire variazioni a causa di particolari condizioni climatiche.

Articolo 32 – Composizione degli spuntini, delle merende, del pasto e dei cestini

1. Gli spuntini sono composti da frutta fresca di stagione o altro alimento previsto per fine pasto nel menù giornaliero.
2. Le merende, per le Scuole dell'Infanzia che prevedono il post scuola, sono composte da una bevanda e un prodotto da forno. Il costo della merenda è ricompreso nel prezzo offerto in sede di gara.
3. La struttura del menù giornaliero per tutte le utenze scolastiche e per il personale scolastico avente

diritto è composto da:

- un primo;
- un secondo;
- un contorno;
- una frutta fresca di stagione/dessert;
- pane.

4. Per quanto riguarda l'acqua, si specifica che per tutte le categorie di utenti sarà utilizzata quella proveniente dall'acquedotto comunale; in tutti i refettori sarà collocato un rubinetto da cui prelevare la suddetta acqua. L'OEA deve farsi carico della fornitura degli appositi contenitori (brocche o simili) per la distribuzione dell'acqua ai tavoli in quantità sufficiente a garantire una corretta e funzionale gestione del servizio.
5. Qualora nel corso dell'esecuzione del servizio si verificasse una sospensione temporanea della fornitura di acqua, l'OEA dovrà fornire per ciascun utente una bottiglia di acqua minerale da 50 cl per tutta la durata della sospensione. Il prezzo dell'acqua non potrà superare € 0,15 a bottiglia.
6. Il **cestino** è composto da:

Scuole dell'Infanzia e Scuole Primarie

- 2 panini con prosciutto o formaggio
- 1 succo di frutta
- 1 frutta
- 1 pacchetto di biscotti o crostata alla marmellata
- 1 bottiglia di acqua minerale da ½ litro

Scuole Secondarie di 1° grado e adulti aventi diritto

- 3 panini con prosciutto o formaggio
- 1 succo di frutta
- 1 frutta
- 1 pacchetto di biscotti o crostata alla marmellata
- 1 bottiglia di acqua minerale da ½ litro

7. I cestini devono essere confezionati in sacchetti di carta individuali idonei al contatto con gli alimenti, conformemente alle normative vigenti.
8. I menù sono fissi e imm modificabili. Tuttavia è consentita, in via temporanea e straordinaria, una variazione dei menù, previa autorizzazione della Stazione Appaltante, 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.
9. I menù potranno variare in base alle indicazioni della Stazione Appaltante: tutte le eventuali variazioni verranno preliminarmente concordate con l'OEA, apportando modifiche alle ricette ovvero introducendo nuove preparazioni gastronomiche, purché equivalenti sotto il profilo nutrizionale ed economico. La variazione del menù potrà avvenire inoltre in caso di costante non gradimento dei piatti da parte degli utenti. In tal caso l'OEA adotta la variazione concordata con la Stazione Appaltante, purché equivalente sotto il profilo nutrizionale ed economico. Tali variazioni, prima di essere effettuate, devono essere espressamente approvate dalla Stazione Appaltante. Le eventuali variazioni potranno in ogni caso essere effettuate, previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte della Stazione Appaltante e dovranno avere il medesimo valore economico di quelle sostituite. Le sostituzioni dovranno essere scelte tra quelle contemplate nelle *"Specifiche tecniche relative alle grammature per ciascuna tipologia di utenti"* (Allegato n. 5).

Articolo 33 – Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche

1. Nel corso dell'esecuzione del contratto, la Stazione Appaltante 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.
2. 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, la Stazione Appaltante potrà richiedere un adeguamento del prezzo o altre preparazioni di valore economico equivalente.
3. Nel caso in cui la preparazione gastronomica o l'alimento introdotto sia di valore economico superiore a quella sostituita, la Stazione Appaltante, se richiesto dall'OEA, rimborserà all'OEA il maggior costo da questi sostenuto.

Articolo 34 – Integrazione del menù in occasione di Festività

1. Per tutti gli utenti delle Scuole, in occasione di festività particolari quali la festa del Santo Patrono, S. Natale, Carnevale, Santa Pasqua, potranno essere richiesti in più all'OEA – e quest'ultima si impegna a fornire, senza oneri aggiuntivi per la Stazione Appaltante – panettone/pandoro da 100 g., torte o frittelle o dolcetti, da concordare preventivamente con gli uffici preposti della Stazione Appaltante. In occasione delle feste di fine anno scolastico potranno essere richiesti torta o pizza e succhi di frutta senza oneri aggiuntivi per la Stazione Appaltante.

TITOLO V

MENU' PER GLI UTENTI ASSISTITI CON SERVIZIO A DOMICILIO

Articolo 35 – Articolazione del menù

1. I menù sono articolati su quattro 4 settimane e diversificati per il periodo autunno/inverno e primavera/estate, seguendo la disponibilità stagionale di ortaggi e frutta e di preparazioni alimentari adeguate al periodo.
2. Il menù primavera-estate inizia indicativamente nel mese di aprile e termina il 30 ottobre. Dal 1° novembre fino alla metà aprile circa sarà in vigore il menù invernale. Tali date possono subire variazioni a causa di particolari condizioni climatiche.
3. I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità a quelli indicati nelle *“Specifiche tecniche relative ai menù”* (Allegato n. 4).
4. La Stazione Appaltante si riserva di modificare, in qualsiasi momento, le preparazioni gastronomiche previste nel menù, con altre preparazioni gastronomiche di equivalente valore nutrizionale ed economico.
5. L’OEA dovrà provvedere alla stampa dei menù ed alla loro distribuzione in numero sufficiente per tutti gli utenti interessati.

Articolo 36 – Struttura del menù alternativo per le Festività

1. L’OEA si impegna, in occasione delle principali Festività nazionali o locali, alla predisposizione di menù alternativi senza oneri aggiuntivi per la Stazione Appaltante.
2. Tali menu dovranno essere concordati con la Stazione Appaltante.
3. Le principali Festività sono:
 - Capodanno
 - Epifania
 - Santi Aimo e Vermondo (Festa del Santo Patrono)
 - Ultimo di Carnevale
 - Pasqua
 - Lunedì dell’Angelo
 - 25 Aprile
 - 1° Maggio
 - 2 Giugno
 - Ferragosto
 - Ognissanti

- Immacolata Concezione
- Santo Natale
- Santo Stefano
- Ultimo dell'anno
- Eventuali manifestazioni comunali.

TITOLO VI

PREPARAZIONE DELLE DIETE E DEI MENU' ALTERNATIVI

Articolo 37 – Diete speciali per gli utenti della ristorazione scolastica

1. L'OEA, deve preparare le diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari.
2. **Modalità di richiesta di dieta speciale**
 - a) L'attivazione delle diete speciali in ambito scolastico è vincolata al parere espresso dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) della locale ATS, ogni anno scolastico.
 - b) Per l'attivazione delle diete speciali va utilizzato l'apposito modulo predisposto dal SIAN, inoltrato annualmente a tutti i Comuni. Il modulo è necessario per la raccolta dei dati personali e per il consenso al trattamento di tali dati ai fini della tutela della privacy.
 - c) La richiesta di dieta speciale deve essere completa di:
 1. *modulo A* debitamente compilato e firmato dai genitori o da chi ne fa le veci;
 2. certificazione medica redatta su apposito modulo regionale.
3. **Modalità di gestione delle diete speciali**

La Stazione Appaltante dovrà:

 - a) informare correttamente i genitori o chi ne fa le veci in merito alla modalità di richiesta di dieta speciale e fornire loro il *modulo A*;
 - b) raccogliere le richieste di dieta speciale e inoltrarle al SIAN entro il mese di giugno, ad eccezione dei nuovi casi diagnosticati, che potranno essere inviati in corso d'anno;
 - c) fornire al SIAN, contestualmente all'invio delle richieste di dieta speciale, le seguenti informazioni:
 3. menù in vigore;
 4. eventuali richieste di variazione al menù;
 5. giorni di mensa per fascia d'età;
 6. nome dell'Impresa di ristorazione;

- d) vigilare affinché la fornitura del pasto speciale abbia inizio solo dopo autorizzazione del SIAN per l'anno scolastico in corso;
- e) informare i genitori che la fornitura del pasto speciale avrà inizio solo dopo l'intervenuta autorizzazione del SIAN;
- f) trasmettere copia della dieta speciale ai genitori.

4. Requisiti delle certificazioni mediche

a) Moduli certificativi da utilizzare:

- **Richiesta di dieta speciale per allergia alimentare accertata.** La certificazione dovrà essere compilata da un Medico di una delle Unità Operative della Rete Regionale di Allergologia oppure in alternativa dal Pediatra del SSN o dal Medico di Medicina Generale del SSN solo sulla base di documentazione redatta da una delle Unità Operative della Rete Regionale di Allergologia.
- **Richiesta temporanea di dieta speciale per sospetta allergia alimentare.** La certificazione dovrà essere compilata dal Pediatra del SSN o dal Medico di Medicina Generale del SSN o da un Medico di una delle Unità Operative della Rete Regionale di Allergologia;
- **Richiesta di dieta speciale per intolleranza alimentare.** La certificazione dovrà essere compilata dal Pediatra del SSN o dal Medico di Medicina Generale del SSN.
- **Richiesta di dieta speciale per altre patologie che necessitano di dietoterapia.** La certificazione dovrà essere compilata dal Pediatra del SSN o dal Medico di Medicina Generale del SSN sulla base di documentazione redatta da uno Specialista Ospedaliero.

1. Validità delle certificazioni mediche:

Le certificazioni mediche per patologia cronica (celiachia, diabete, favismo, ecc.) avranno validità per l'intero ciclo scolastico. Annualmente, dovranno essere inoltrati al SIAN soltanto i moduli di richiesta (*Mod.A*). Le certificazioni mediche per allergia/intolleranza alimentare avranno validità di un anno, salvo diversa indicazione dell'Allergologo.

- 5. La preparazione delle diete speciali deve avvenire con la supervisione di una dietista che ha anche il compito di ricevere direttamente dai genitori la richiesta di dieta speciale corredata da certificati medici. La dietista potrà essere consultata dai genitori degli alunni interessati.

Articolo 38 – Diete speciali per gli utenti assistiti con servizio a domicilio

- 1. L'OEA deve approntare, senza ulteriori oneri aggiuntivi, le diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari, oltre a diete per patologie a carattere transitorio.

2. La composizione delle diete speciali viene redatta da personale qualificato dell'OEA. Soltanto in caso di situazioni particolarmente delicate, la composizione delle diete sarà redatta dalla Stazione Appaltante.
3. L'approntamento delle diete speciali da parte dell'OEA, deve avvenire mediante supervisione di una propria dietista con titolo di studio previsto dal DM n. 509/99 e da provvedimenti emanati dal Ministero della Salute in merito ai titoli equipollenti.
4. La dietista o il dietologo devono essere adibiti alla supervisione del servizio di ristorazione nelle sue diverse tipologie, con particolare riferimento agli aspetti igienico-sanitari e nutrizionali delle preparazioni gastronomiche e delle diete speciali.
5. Nel caso di diagnosi di allergia e intolleranza, la composizione della dieta deve inoltre indicare in modo chiaro il componente o i componenti delle diete da escludere, specificando quindi:
 - l'alimento o gli alimenti vietati
 - gli additivi e i conservanti vietati.
6. 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.
7. Le suddette indicazioni devono essere messe a disposizione della dietista dell'OEA in modo da approntare correttamente le diete speciali. L'OEA deve approntare procedure che permettano di documentare la tracciabilità di ogni singola dieta dalla produzione alla distribuzione. La relativa documentazione potrà essere chiesta dalla Stazione Appaltante.
8. In merito al processo produttivo si precisa che la produzione delle diete speciali deve avvenire in modo da garantire la massima sicurezza per gli utenti che ne fruiscono.
9. L'OEA è tenuto alla fornitura di tutti i prodotti dietetici necessari per la preparazione dei pasti per gli utenti. L'OEA, su richiesta della Stazione Appaltante, deve rilasciare dichiarazione in merito all'idoneità delle derrate utilizzate per la preparazione delle Diete speciali.

Articolo 39 – Diete leggere per tutte le tipologie di utenti

1. L'OEA si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9.30 dello stesso giorno. Tale menù conserva la medesima struttura del menù normale ed è di norma costituito da pasta o riso in bianco, una verdura e una porzione di prosciutto cotto o formaggio fresco.
2. Nei casi di diete speciali annuali determinate da motivazioni etiche o religiose, l'OEA deve fornire, in sostituzione del pasto previsto, menù alternativi, la cui composizione sarà concordata con la Stazione Appaltante. La predisposizione delle diete alternative annuali deve avvenire mediante supervisione di

un dietista. I pasti previsti dai menù alternativi devono essere confezionati allo stesso modo delle diete speciali di cui al successivo articolo.

3. La stazione appaltante potrà anche richiedere la fornitura di cestini alimentari che devono essere confezionati in sacchetti di carta individuali idonei al contatto con gli alimenti, conformemente alle normative vigenti. La composizione dei cestini dovrà essere conforme a quanto previsto negli Allegati n. 4 e n. 5.

Articolo 40 – Menù alternativi

1. L'OEA deve predisporre menù alternativi, qualora ne venga fatta richiesta.
2. Per gli utenti vegetariani deve essere fornito formaggio in sostituzione della porzione di carne.
3. L'OEA deve altresì garantire, a chi ne faccia richiesta scritta, menù alternativi che soddisfino le esigenze etniche-religiose del richiedente.

Articolo 41 – Modalità di conservazione delle diete

1. Le diete dovranno essere confezionate in contenitori monoporzione di polietilene e dovranno recare indicazione dell'utente destinatario. Spetta all'OEA integrare, se necessario, le attrezzature in dotazione per garantire il rispetto di tale disposizione, senza variazioni del prezzo di aggiudicazione.
2. Ogni dieta deve essere personalizzata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

TITOLO VII

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA QUANTITA' DEGLI INGREDIENTI

Articolo 42 - Quantità degli ingredienti

1. Le quantità di ingredienti occorrenti per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche o gli alimenti da consumare tal quali, sono quelle previste nelle *“Specifiche tecniche relative alle grammature per ciascuna tipologia di utenti”* (Allegato n. 5).
2. I pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e ai cali peso dovuti allo scongelamento.
3. I parametri per il calcolo del calo peso sono riportati in appendice alla citata Specifica Tecnica n. 5.

TITOLO VIII
NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

Articolo 43 – Obblighi normativi relativi alla sicurezza dei prodotti alimentari

1. L'OEA, entro un mese dall'inizio delle attività, deve redigere e applicare il piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal Regolamento CEE/UE n. 852/2004, concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari.
2. Pertanto l'OEA deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica, compresa la potabilità dell'acqua sia presso le cucine sia presso i refettori, per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.
3. Presso le cucine e presso i luoghi di distribuzione dei pasti l'OEA, a partire dall'inizio del servizio, deve mettere a disposizione della Stazione Appaltante, oltre che del 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.
4. I relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di produzione e, se richiesti, devono essere messi a disposizione della Stazione Appaltante o del personale da questa incaricato.
5. L'OEA deve fornire copia alla Stazione Appaltante o agli organismi di controllo da questa incaricati dei verbali ispettivi redatti dagli organi competenti (ATS, NAS, ICQRF).

Articolo 44 – Norme per una corretta igiene della produzione

1. L'OEA, 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 dalle specifiche tecniche allegate al presente Capitolato.
2. L'OEA deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio siano coerenti con le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P./*Good Manufacturing Practice*) scaturenti dal Piano di Autocontrollo Igienico.

Articolo 45 – Indumenti di lavoro e DPI

1. L'OEA deve fornire a tutto il personale impegnato nella preparazione e somministrazione dei pasti, indumenti di lavoro e DPI da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e di sicurezza sui luoghi di lavoro.

2. Tali indumenti devono riportare in stampa il nome dell'OEA ed essere dotati di cartellino identificativo dell'operatore. Devono essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia.
3. L'OEA deve altresì predisporre un Piano Sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme previste vigenti in materia di sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro.

Articolo 46 – Igiene del personale

1. Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, conservazione, trasporto e somministrazione dei pasti, deve scrupolosamente osservare le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.) e le norme stabilite nel manuale di autocontrollo.

Articolo 47 – Pasto test

1. L'OEA, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare giornalmente presso le cucine almeno 150 g 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.
2. I campioni così confezionati, devono essere conservati in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive.
3. Detti campioni sono da ritenersi a disposizione della Stazione Appaltante e aggiuntivi ad eventuali altri "pasto test" richiesti dalle norme sanitarie vigenti.

Articolo 48 – Divieto di riciclo

1. L'OEA deve garantire di non effettuare qualsiasi forma di riciclo. Per riciclo si intende l'utilizzo, tal quale o trasformato in differenti preparazioni, di eccedenze di produzione non avviate alla linea refrigerata mediante l'utilizzo del refrigeratore rapido di temperatura.

TITOLO IX

TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Articolo 49 – Manipolazione e cottura

1. Le operazioni di manipolazione e cottura dei pasti deve essere effettuata secondo quanto previsto dall'Allegato n. 6 "*Specifiche tecniche relative alle procedure operative*".
2. I pasti devono essere preparati in giornata, fatte salve eventuali deroghe concesse dalla Stazione Appaltante, 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 positiva inferiore a 4°centigradi.

3. In linea generale gli alimenti per i quali è consentita, previa l'autorizzazione della Stazione Appaltante, la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, roast-beef, lessi, brasati, ragù.
4. La preparazione dei pasti veicolati deve essere completata entro 30 minuti antecedenti il confezionamento e il trasporto.
5. E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli a immersione in acqua.
6. Il personale prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione che sta eseguendo, al fine di evitare rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione.
7. Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, è tassativamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo.

Articolo 50 – Preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi

1. 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 ad una temperatura compresa tra 0 e 4° °C.

Articolo 51 – Preparazioni gastronomiche cotte e refrigerate

1. E' ammessa la produzione di alcune preparazioni gastronomiche il giorno precedente la cottura purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio del refrigeratore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura positiva inferiore a 10°C.
2. L'OEA deve garantire che il refrigeratore di temperatura sia impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.
3. Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, roast-beef, lessi, brasati o altre preparazioni autorizzate dalla Stazione Appaltante.
4. E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli a immersione in acqua.

Articolo 52 – Modalità di utilizzo dei condimenti

1. Le modalità di condimento delle preparazioni gastronomiche e degli alimenti sono quelle di seguito riportate.
2. Le paste asciutte dovranno essere condite poco prima della somministrazione; se i pasti sono

trasportati, vanno condite nei terminali di consumo sempre prima della somministrazione. Se previsto, il formaggio deve essere aggiunto al momento della somministrazione o, se richiesto dalla Stazione Appaltante, deve essere collocato sui tavoli.

3. Per il personale scolastico, per quanto riguarda i condimenti in contenitori multi dose, questi devono essere collocati su un apposito piano di appoggio per l'utilizzo diretto. Gli accessori per il condimento devono essere composti da olio extra vergine di oliva in confezione originaria, sale iodato, aceto. L'OEA deve provvedere affinché durante il servizio gli accessori per il condimento siano sempre puliti e riforniti.

TITOLO X

NORME PER LA CONSERVAZIONE E IL TRASPORTO DEI PASTI VEICOLATI

Articolo 53 – Modalità di confezionamento dei pasti veicolati per gli utenti della ristorazione scolastica

1. L'OEA, al fine di garantire le temperature previste dalle normative vigenti, per il trasporto deve *"conservare"* i pasti nelle apposite attrezzature.
2. I pasti destinati alle utenze con menù ordinario devono essere riposti in gastronomia e conservati in contenitori distinti per tipologia di utenza e per singolo refettorio. I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a refettori diversi da quelli indicati sul contenitore medesimo.
3. Su ciascun contenitore deve essere apposta apposita etichetta riportante la data, il numero di porzioni ivi contenute e il nome del refettorio cui il contenitore è destinato.
4. Il pane deve essere consegnato presso i terminali di distribuzione in ceste o sacchetti di carta idonei al contatto con gli alimenti. Il contenitore deve riportare il nominativo della Scuola, il peso contenuto differenziato tra le varie tipologie e il lotto di produzione.
5. L'OEA deve altresì provvedere al lavaggio e alla distribuzione della frutta, nelle scuole ove ne venga fatta richiesta, entro le ore 10.00. Il lavaggio potrà essere effettuato presso la Cucina Comunale oppure presso i refettori. In ogni caso deve essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchi, oppure nelle cassette originali in caso di frutta particolarmente deteriorabile.

Articolo 54 – Modalità di confezionamento dei pasti per gli utenti assistiti con servizio a domicilio

1. Il confezionamento dei pasti destinati agli utenti domiciliari dovrà avvenire utilizzando appositi contenitori termici individuali, ciascuno contenente un solo pasto confezionato in piattini monoporzione termosigillati.
2. L'OEA deve fornire contenitori individuali in doppia serie, due per ciascun utente.

3. Nel caso in cui nel corso della gestione tali contenitori dovessero risultare insufficienti nel numero o nella funzionalità, l'OEA è obbligata a integrarli senza alcun onere aggiuntivo per la Stazione Appaltante.

Articolo 55 – Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per la conservazione dei pasti durante il trasporto

1. Per la conservazione dei pasti durante il trasporto, l'OEA deve fornire idonei contenitori e bacinelle gastronorm, nonché contenitori individuali per le diete speciali in numero sufficiente ad effettuare il servizio nei modi e nei tempi richiesti dal presente Capitolato.
2. Quando necessario, per il confezionamento di piatti freddi, per il trasporto deve essere previsto l'utilizzo di piastra eutettica proporzionata alle dimensioni del contenitore. E' escluso l'utilizzo di piastre piccole in uno stesso contenitore.
3. Nel caso in cui nel corso della gestione tali contenitori dovessero risultare insufficienti nel numero o nelle funzionalità, l'OEA è obbligato a integrarli senza alcun onere aggiuntivo per la Stazione Appaltante.
4. I contenitori da utilizzare devono essere preferibilmente in polipropilene, all'interno dei quali devono essere allocate le bacinelle gastronorm in acciaio inox, muniti di coperchio a tenuta ermetica e di guarnizioni.

Articolo 56 – Automezzi per il trasporto

1. Gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alle normative vigenti. E' tassativamente vietata qualsiasi promiscuità con altri prodotti. Ogni automezzo deve trasportare unicamente i pasti relativi alla stessa fascia d'orario di consumazione del pasto. Per il trasporto dei pasti e dei prodotti alimentari si richiede l'utilizzo di veicoli dotati di struttura isoterma 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.
2. E' 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.

Articolo 57 – Modalità di ritiro, trasporto e consegna dei pasti pronti presso i luoghi di consumo

1. Fra il termine della preparazione e cottura dei pasti e la somministrazione agli utenti dovrà intercorrere un tempo massimo non superiore a 30 minuti.
2. L'OEA deve effettuare la consegna dei pasti, franchi di ogni spesa, presso i luoghi di consumo entro un tempo massimo di 30 minuti dall'inizio del trasporto fino alla consegna all'ultimo luogo di consumo.

3. L'OEA deve effettuare tale attività, per ciascuna tipologia di utenti, in base al Piano dei Trasporti presentato in sede di offerta, utilizzando un numero di mezzi sufficienti a rispettare tale tempistica.
4. In caso di errore nella consegna dei pasti, l'OEA deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti o degli alimenti mancanti, comunque non oltre la mezz'ora dal momento della segnalazione.

Articolo 58 – Tempistica per il trasporto dei pasti e la consegna presso i luoghi di consumo

1. Gli orari di consegna dei pasti presso i luoghi di consumo sono indicativamente i seguenti e potranno subire modifiche in base alla programmazione degli orari definita annualmente dalle scuole:

Scuole dell'Infanzia	ore 11.00
Scuole Primarie	ore 12.00
Scuole Secondarie di 1° grado	ore 12.30
Utenti con servizio a domicilio	dalle ore 10.30 alle ore 12.15

2. Nel caso in cui l'utente assistito a domicilio non fosse presente al momento della consegna, il personale addetto deve effettuare un secondo tentativo dopo un'ora. Se anche il secondo tentativo non dovesse andare a buon fine, il personale addetto deve immediatamente informare gli uffici preposti della Stazione appaltante entro le ore 15.00.
2. Gli orari suddetti dovranno essere rispettati in modo tassativo. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso. I pasti devono essere consegnati con un anticipo massimo di 15 minuti dall'orario previsto per la somministrazione.
3. La Stazione Appaltante si riserva di chiedere all'OEA la variazione dell'orario di consegna, all'interno della fascia oraria prevista, in caso di particolari esigenze legate all'attività didattica delle Scuole.
4. Per i pasti recapitati presso ciascun refettorio, l'OEA deve emettere documento di trasporto in duplice copia con l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna.
5. La Stazione Appaltante, in caso di persistenza o ripresa dell'emergenza sanitaria COVID-19, si riserva di modificare l'organizzazione del servizio di somministrazione. In tale ipotesi i pasti saranno somministrati presso le aule anziché presso i refettori.

TITOLO XI

SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI AGLI UTENTI DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Articolo 59 – Norme e modalità per la somministrazione

1. L'OEA deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione e assicurare la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù, nelle quantità previste dalle Tabelle delle grammature.
2. In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico, previa autorizzazione della Stazione Appaltante. In tali casi è a carico dell'OEA la comunicazione tempestiva ai plessi interessati e l'adeguamento delle diete speciali.
3. La somministrazione dei pasti sarà effettuata in modalità self service assistito o al tavolo, secondo le modalità vigenti presso ciascun plesso scolastico. Si precisa che, nel caso di servizio al tavolo, la somministrazione deve avvenire consegnando il piatto al tavolo dell'alunno.
4. La distribuzione deve essere tassativamente eseguita al tavolo dal personale dell'OEA, 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 dell'OEA la Stazione Appaltante può derogare a tale regola.
5. L'OEA, al termine del servizio, deve provvedere alla rigovernatura dei refettori, alla loro pulizia, al lavaggio dei piatti e di quanto utilizzato per il servizio.
6. Si precisa che nel caso in cui non fosse possibile, a causa di guasti o altre eventualità, utilizzare la lavastoviglie presente nel singolo locale di consumo, l'OEA deve concordare con la Stazione Appaltante le modalità provvisorie di somministrazione, i cui oneri restano totalmente a carico dell'OEA.
7. Le modalità di erogazione del servizio di somministrazione potranno subire modifiche a causa di sopravvenute cause di forza maggiore.

Articolo 60 – Stoviglie, tovagliato e materiale monouso

1. Per il consumo del pasto ad ogni utente delle Scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di 1° grado, nonché al personale adulto avente diritto, dovrà essere fornito quanto di seguito descritto.
 - **Scuola dell'Infanzia:** n. 1 tovaglietta copri vassoio e n. 1 tovagliolo monouso, n. 1 piatto fondo e n. 1 piatto piano in melamina, n. 1 bicchiere in melamina, n. 1 cucchiaino, n. 1 forchetta e n. 1 coltello in acciaio inox (l'utilizzo di coltelli da parte degli alunni è a discrezione degli Insegnanti).

TITOLO XII

PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI

Articolo 63 – Regolamenti

1. Gli interventi di pulizia e sanificazione eseguiti presso le Cucine Centralizzate e presso i locali di consumo dei pasti, devono essere svolti conformemente a quanto previsto dal Piano di autocontrollo predisposto dall'OEA.
2. L'OEA deve garantire che le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Tali attività presso i luoghi di consumo devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato i locali.
3. E' tassativamente vietato procedere allo sparcchiamento dei tavoli quando gli utenti sono presenti in mensa; in situazioni particolari (doppi turni o situazioni anomale) su richiesta in forma scritta della OEA la Stazione Appaltante può derogare a tale regola.
4. In caso di lavori di manutenzione impiantistica o strutturale presso i locali di consumo dei pasti, la cui esecuzione verrà tempestivamente comunicata, il personale dell'OEA deve provvedere, senza oneri aggiuntivi per la Stazione Appaltante, a mantenere il livello di pulizia adeguato nei locali di competenza per permettere il corretto svolgimento del servizio di refezione.
5. In particolare l'OEA deve provvedere affinché i servizi igienici e gli spogliatoi, annessi ai locali di produzione, siano tenuti costantemente puliti, provvisti di sapone liquido e asciugamani a perdere ed essere sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.
6. Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.
7. Ove presenti, le cappe di aspirazione devono essere funzionanti al momento del lavaggio con lavastoviglie.

Articolo 64 – Modalità di rigoverno e pulizia dei refettori e locali annessi

1. Le operazioni di rigoverno e pulizia da eseguire presso i refettori, presso la zona lavaggio e presso i locali annessi di pertinenza del servizio, sono a carico dell'OEA.
2. Le attività da eseguire presso i refettori al termine del servizio consistono in:
 - sbarazzo e lavaggio dei tavoli;
 - pulizia e disinfezione degli utensili impiegati per la somministrazione;
 - pulizia degli arredi;

- capovolgimento delle sedie sui tavoli e scopatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio, dei locali dispensa e degli spogliatoi;
 - spazzatura e detersione dei pavimenti;
 - pulizia totale e disinfezione dei servizi igienici;
 - pulitura, almeno mensile, dei vetri interni e esterni dei refettori e di tutti i locali di pertinenza del servizio.
3. Durante le operazioni di pulizia o di lavaggio il personale deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione e alla preparazione degli alimenti.
 4. Qualora il servizio si svolgesse in più turni, tra l'uno e l'altro, l'OEA dovrà provvedere a:
 - sparecchiare i tavoli;
 - effettuare la spazzatura ad umido dei pavimenti;
 - apparecchiare i tavoli prima che gli utenti del turno successivo prendano posto a tavola.
 5. Nel caso in cui il servizio di somministrazione dei pasti dovesse svolgersi nelle aule, per motivi dovuti a causa di forza maggiore come ad esempio l'emergenza sanitaria COVID-19, la pulizia dei locali sarà effettuata dal personale dell'OEA, secondo accordi che saranno presi tra le Parti.

Articolo 65 – Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti

1. Tutti i prodotti utilizzati, ivi comprese le sostanze biocide, devono essere conformi ai requisiti minimi previsti dai CAM (paragrafo C punto 7).
2. I prodotti disinfettanti devono essere autorizzati dal Ministero della salute:
 - a) come presidi medico-chirurgici, ai sensi del DPR n. 392/1998 e .s.m.i.; in tal caso devono riportare in etichetta le seguenti diciture: Presidio medico-chirurgico e Registrazione del Ministero della salute n ...;
 - b) come prodotti biocidi, ai sensi del D.Lgs. n. 174/2000 e s.m.i.; in tal caso devono riportare in etichetta le seguenti diciture: Prodotto biocida e Autorizzazione/Registrazione del Ministero della salute n ...;
3. L'OEA, deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici ed evitare che la diluizione sia condotta arbitrariamente dal personale operativo.
4. L'OEA, a partire dall'inizio del servizio, deve fornire alla Stazione Appaltante il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

5. Durante l'utilizzo i prodotti devono essere riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e, per ragioni di sicurezza, conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

Articolo 66 – Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature di cucina

1. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori elettrici delle macchine devono essere posti in posizione OFF.
2. Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.
3. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di somministrazione dei pasti.
4. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione e alla preparazione degli alimenti.

Articolo 67 – Pulizie esterne alle Cucine Centralizzate

1. L'OEA deve provvedere affinché le aree esterne di pertinenza delle cucine, comprese le facciate esterne dei vetri, siano sempre perfettamente puliti e sgombre di materiali di risulta e/o di imballaggi, con asportazione di qualsiasi materiale e, nei periodi autunnali, del fogliame e, nel periodo invernale, della neve.

Articolo 68 – Disinfestazione dei locali di produzione dei pasti

1. Il servizio, comprendente attività ordinarie e straordinarie, consiste nell'esecuzione di tutte le attività di ispezione, controllo e monitoraggio e negli interventi di bonifica necessari a controllare e ridurre la presenza di ratti e insetti, che possano pregiudicare l'agibilità e il decoro dei luoghi di lavoro, dei locali tecnici, delle attrezzature impiantistiche (canali, tubazioni, ecc.), nonché delle aree esterne.
2. In particolare l'OEA deve effettuare presso le cucine un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale, prima dell'avvio delle attività richieste dal presente Capitolato e successivamente con le modalità e la periodicità previste dal Piano di Autocontrollo.
3. Gli interventi devono essere svolti tramite Imprese specializzate del settore regolarmente iscritte, a norma della Legge 25 gennaio 1994, n. 82 e ss.mm.ii. e del DM n. 274 del 07.07.1997 e ss.mm.ii., nel registro delle imprese o nell'albo delle imprese artigiane, abilitate alla disinfestazione contro topi, mosche, vespe, formiche, forbicette, blatte ed altri insetti.

4. Nei casi di infestazioni acute di specie infestanti, l'OEA deve provvedere **entro un giorno** alla bonifica dei locali. Ad avvenuta esecuzione dell'intervento, ordinario o urgente che sia, l'OEA deve inviare alla Stazione Appaltante attestazione degli interventi eseguiti con indicazioni del prodotto utilizzato. Ciascun prodotto utilizzato non dovrà essere classificato come tossico o altamente tossico neppure per la vita acquatica. Contro mosche ed insetti saranno da preferirsi forme di disinfestazione che non prevedano il ricorso all'uso di prodotti chimici (es. lotta biologica, utilizzo di lampade UV ecc.)
5. L'OEA è tenuta anche ad effettuare, su richiesta della Stazione Appaltante, interventi di disinfestazione delle aree esterne ai Centri Cottura ed alle cucine.

Articolo 69 – Raccolta rifiuti e materiali di risulta

1. I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dai locali di produzione dei pasti e dai locali adibiti a refettori devono essere raccolti, a cura e spese dell'OEA, negli appositi sacchetti e convogliati presso gli appositi contenitori per la raccolta differenziata. L'OEA ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa comunale in materia di raccolta differenziata e comunque di agire in conformità al D.Lgs 16 gennaio 2008 n. 4 e al D.M. 8 Aprile 2008.
2. Le sostanze grasse dovranno essere trattate conformemente a quanto previsto dal D.Lgs 16 gennaio 2008 n. 4 e dal D.M. 8 Aprile 2008, classificate come oli e grassi commestibili esausti (rifiuto non pericoloso) – cod. CER 200125 – raccolte in appositi contenitori forniti dall'OEA e smaltiti a norma della citata normativa mediante Impresa debitamente autorizzata.
3. I rifiuti di origine animale dovranno essere trattati conformemente al Reg. CE 1774/2002.
4. Le spese per il servizio di trasporto e smaltimento rifiuti sono a totale carico dell'OEA. Pertanto la Stazione Appaltante resta completamente sollevata da detti obblighi.
5. E' tassativamente vietato utilizzare carrelli portavivande per effettuare il trasporto dei rifiuti presso i cassonetti di raccolta. I rifiuti devono essere trasportati presso i cassonetti di raccolta in momenti diversi dall'uscita degli utenti da Scuola o dalla presenza dei genitori fuori dai cancelli delle Scuole.

TITOLO XIII

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Articolo 70 – Disposizioni generali in materia di sicurezza

1. L'OEA, entro trenta giorni dall'inizio delle attività, 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. n. 81/2008 e successive modificazioni.
2. Dovranno inoltre essere sempre utilizzati dispositivi di protezione individuale (DPI).

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

Articolo 71 – Misure per eliminare i rischi interferenti

1. L'OEA, sin dall'inizio del servizio, 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 Standard allegato al Disciplinare di gara.
2. Qualora le situazioni iniziali dovessero subire delle variazioni, la Stazione Appaltante provvederà ad aggiornare il suddetto documento in cooperazione con gli altri soggetti interessati.

Articolo 72 – Impiego di energia

1. L'impiego di energia elettrica, gas e vapore da parte del personale dell'OEA 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 dell'OEA.

Articolo 73 – Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

1. L'OEA deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica presso i locali di pertinenza del servizio di ristorazione, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Articolo 74 – Norme di sicurezza per la consegna dei contenitori dei pasti presso i refettori

1. I contenitori degli alimenti devono, di norma, essere consegnati direttamente presso le cucine o presso i locali ove viene effettuato lo smistamento dei pasti e/o il porzionamento.
2. Le consegne dovranno avvenire prestando attenzione ad una corretta collocazione delle portate contenute nelle vaschette e/o delle derrate alimentari rispetto all'ordine di utilizzo e rispetto ai pesi coinvolti. Indicativamente, gli operatori dell'OEA dovranno depositare sui carrelli porta pesi i contenitori che, se accatastati, devono essere appoggiati in ordine inverso alla distribuzione interna dei pasti, in modo tale da non costringere gli operatori interni a movimentare pesi eccedenti i limiti di peso validi per il personale femminile (15 Kg).

TITOLO XIV
DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI

Articolo 75 – Capitolato Speciale d’Appalto e Specifiche Tecniche

1. L’OEA deve depositare e mantenere copia del presente Capitolato Tecnico e delle Specifiche tecniche ad esso allegate, presso le Cucina Centralizzate; tali documenti dovranno essere messi a disposizione della Stazione Appaltante o del personale da questa incaricato che ne faccia richiesta.

Articolo 76 – Manuale della Qualità

1. L’OEA deve depositare e mantenere copia del Manuale della Qualità presso le Cucine, costantemente aggiornato; tali documenti dovranno essere messi a disposizione degli incaricati della Stazione appaltante che ne facciano richiesta unitamente alla documentazione relativa.

Articolo 77 – Manuale di Autocontrollo

1. L’OEA dovrà, entro 30 giorni dall’inizio del servizio, redigere il Manuale di autocontrollo in conformità al Reg. CE 852/2004 e alle Specifiche tecniche allegate al presente Capitolato; tali documenti dovranno essere messi a disposizione degli incaricati della Stazione Appaltante che ne facciano richiesta unitamente alla documentazione relativa.

Articolo 78 – Documento di valutazione dei rischi

1. L’OEA dovrà, entro 30 giorni dall’inizio del servizio, redigere il Documento di Valutazione dei Rischi in conformità con quanto previsto dal D.Lgs n. 81/2008; tale documento dovrà essere messo a disposizione degli incaricati della Stazione Appaltante che ne facciano richiesta.

Articolo 79 – Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza

1. L’OEA dovrà mantenere sempre aggiornato il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza in conformità con quanto previsto dal D.Lgs n. 81/2008; tale documento dovrà essere messo a disposizione degli incaricati della Stazione Appaltante che ne facciano richiesta.

Articolo 80 – Rispetto delle norme di certificazione

1. L’OEA è tenuta ad adempiere alle prescrizioni di rinnovo della certificazione per i sistemi di gestione previsti dai requisiti di partecipazione alla gara per tutta la durata dell’appalto.
2. Qualora l’OEA dovesse disattendere tale previsione, la Stazione Appaltante può fissare un adeguato termine entro il quale l’OEA dovrà conformarsi. Trascorso il termine stabilito, ove si verifichi il

perdurare dell'inadempimento, la Stazione Appaltante procederà all'applicazione delle penali previste dal presente Capitolato e all'eventuale risoluzione del contratto.

TITOLO XV

CONTROLLI DI CONFORMITA' DEL SERVIZIO

Articolo 81 – Disposizioni generali

1. Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di ristorazione, la Stazione Appaltante e l'OEA provvedono ad effettuare i controlli di merito presso le Cucine, presso i refettori o presso laboratori o aziende che producono per conto dell'OEA, accompagnati, su richiesta, da personale dell'OEA.
2. L'OEA dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Stazione appaltante in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio di preparazione pasti e del buon mantenimento delle strutture, dei macchinari e delle attrezzature utilizzate per l'espletamento del servizio.

Articolo 82 – Controlli da parte della Stazione Appaltante

1. Alla Stazione Appaltante, tramite il Direttore dell'Esecuzione, spettano le funzioni di vigilanza e controllo sull'andamento del servizio di ristorazione scolastica e sociale.
2. Al fine di garantire un adeguato controllo, la Stazione Appaltante potrà effettuare audit eseguibili in qualsiasi momento nei locali utilizzati per l'espletamento del servizio, avendo cura di non recare pregiudizio al regolare svolgimento del servizio.
3. Resta inteso che i rapporti diretti con l'OEA e con i suoi dipendenti potranno essere tenuti solamente dalla Stazione Appaltante.

Articolo 83 – Organismi preposti al controllo da parte della Stazione Appaltante

1. La Stazione Appaltante potrà incaricare organismi esterni per l'esecuzione dei controlli di conformità.
2. L'OEA dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Stazione Appaltante in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio di preparazione pasti e del buon mantenimento delle strutture, dei macchinari e delle attrezzature ad esso affidate.
3. I componenti degli organismi di controllo incaricati dalla Stazione Appaltante, dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli presso le cucine e presso i locali di consumo, apposito camice e copricapo.

4. Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo diretto al personale alle dipendenze dell'OEA, escluso il Direttore del Servizio. Il personale dell'OEA non deve interferire sulle procedure di controllo effettuate dagli organismi incaricati dalla Stazione Appaltante.

Articolo 84 – Metodologia e contenuti dei controlli effettuati dalla Stazione Appaltante

1. La Stazione Appaltante, anche mediante soggetti esterni specializzati, potrà espletare i controlli di conformità che riterrà opportuni e necessari al fine di verificare la conformità del servizio agli standard contrattualmente prefissati.
2. Gli organismi incaricati dalla Stazione Appaltante effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, comprese eventuali riprese video, fotografiche e verifiche dirette.
3. 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. Nessun corrispettivo potrà essere richiesto alla Stazione Appaltante per le quantità di campioni prelevati.
4. L'OEA 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.

Articolo 85 – Blocco delle derrate

1. I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dalla Stazione Appaltante provvederanno a farle custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibili) e ad apporre un cartellino con la dicitura "in attesa di accertamento".
2. La Stazione Appaltante provvederà entro il tempo tecnico necessario a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'OEA; qualora i referti diano esito positivo, all'OEA verranno addebitate le spese di analisi.

Articolo 86 – Contestazioni all'OEA a seguito dei controlli da parte della Stazione Appaltante

1. La Stazione Appaltante, a seguito dei controlli effettuati, notificherà all'OEA eventuali prescrizioni alle quali esso dovrà uniformarsi entro il tempo massimo di otto giorni naturali e consecutivi dal ricevimento della comunicazione, con possibilità, entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

2. L'OEA è obbligato a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dalla Stazione Appaltante, in relazione alle contestazioni mosse.
3. Trascorso inutilmente il tempo massimo previsto, se l'OEA non avrà esibito alcuna contro-deduzione probante, la Stazione Appaltante applicherà le penali previste per le contestazioni addebitate.

Articolo 87 – Diritto di controllo da parte della Commissione Mensa

1. La Stazione Appaltante, al fine di rendere il servizio di ristorazione scolastica sempre più rispondente alle esigenze della Comunità, si avvale di un organismo denominato Commissione Mensa, con i seguenti compiti:
 - monitoraggio e controllo della qualità del servizio, soprattutto per quanto riguarda l'accettabilità del pasto e delle caratteristiche del servizio, anche mediante la compilazione di opportune schede di valutazione;
 - vigilanza e controllo sulle quantità e qualità dei pasti somministrati in riferimento al presente Capitolato, al menù e alle tabelle dietetiche in vigore;
 - consultivo, in merito alle variazioni del menù scolastico;
 - controllo della pulizia degli ambienti.
2. La Stazione Appaltante provvederà a comunicare all'OEA i nominativi dei componenti dell'organismo di rappresentanza degli utenti che possono accedere ai locali di produzione e a trasmettere copia del regolamento comunale relativo alla Commissione Mensa.
3. I componenti della Commissione Mensa, dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli presso i locali di produzione, apposito camice e copricapo monouso fornito dall'OEA.
4. E' fatto assoluto divieto ai componenti della Commissione Mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'OEA.
5. Non è consentito ai componenti della Commissione Mensa, qualsiasi contatto diretto o indiretto con alimenti cotti pronti per il consumo o alimenti crudi, utensili, attrezzature, stoviglie, se non quelli appositamente messi a loro disposizione.
6. Al termine della somministrazione di ogni piatto, i componenti della Commissione mensa potranno procedere all'assaggio della pietanza. Il personale dell'OEA provvederà a mettere a disposizione quanto necessario.
7. I membri della Commissione riferiranno unicamente agli uffici preposti della Stazione Appaltante, che assumeranno i provvedimenti che riterranno opportuni.

Articolo 88 – Customer Satisfaction

1. Al fine di operare verifiche circa la qualità dei servizi richiesti nel presente Capitolato, deve essere

predisposto dall'OEA, in accordo con la Stazione Appaltante, un apposito modulo che costituirà lo strumento di misurazione della soddisfazione degli utenti nei confronti dei servizi prestati, ivi compreso il grado di accettabilità delle preparazioni gastronomiche da parte degli utenti.

2. Tale modulo deve essere compilato due volte per anno scolastico da un responsabile individuato dall'OEA, mediante un sondaggio rivolto ad un campione di utenti direttamente interessati al servizio. Durante il primo bimestre contrattuale, da considerarsi "periodo di familiarizzazione", pur monitorando i livelli di qualità, non verrà applicata nessuna penale in caso di valutazione negativa.
3. A partire dal terzo mese e sino alla scadenza contrattuale, 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.
4. Successivamente si attribuirà ad ogni tipologia di servizio il punteggio, ottenuto come media aritmetica dei punteggi attribuiti ad ogni singola voce. Nel caso in cui si rilevino delle non conformità, l'OEA ha l'obbligo di mettere in atto le necessarie misure correttive al fine di eliminare le non conformità rilevate. Nel caso in cui ciò non avvenisse o avvenisse oltre i termini prefissati, saranno applicate le penali previste.
5. E' espressamente accettato dalla Stazione Appaltante che gli eventi generati da cause di forza maggiore, non potranno costituire elemento di valutazione negativa dei servizi prestati.

Articolo 89 – Partecipazione dell'OEA alle riunioni convocate dalla Stazione Appaltante

1. Su richiesta della Stazione Appaltante, l'OEA, nella persona del Direttore Tecnico del Servizio o suo incaricato, è tenuto a partecipare alle riunioni convocate dalla Stazione Appaltante, dalle Istituzioni scolastiche e dai rappresentanti degli utenti, per discutere sull'andamento del servizio di cui trattasi.

TITOLO XVI

PENALITA' PER INADEMPIENZE

Articolo 90 – Penali

1. Ove si verificano inadempienze dell'OEA nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dalla Stazione Appaltante penali, in relazione alla gravità delle inadempienze riscontrate, a tutela della salute degli utenti e delle norme contenute nel presente Capitolato. La penalità sarà preceduta da regolare contestazione scritta dell'inadempienza, alla quale l'OEA avrà facoltà di presentare le proprie contro-deduzioni entro otto giorni dalla notifica della contestazione inviata. L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze stesse.

2. 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.
3. Le penalità minime che la Stazione Appaltante si riserva di applicare, presso ogni singola struttura di produzione o di somministrazione dei pasti, sono le seguenti:

1° livello	Euro 250,00
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 agli indumenti di lavoro; la penale viene applicata per ogni addetto la cui divisa di lavoro non sia conforme.
5	Per ogni caso di non conformità relativa alla struttura e alla composizione dei pasti.
6	Per ogni caso di mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliere.
7	Per ogni pasto in meno (comprese le diete), 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 della Stazione Appaltante nel caso di solo servizio di trasporto pasti.
10	Per ogni giorno di ritardo nella presentazione delle documentazioni o informazioni richieste.
2° livello	Euro 500,00
11	Per ogni rilevamento di mancato reintegro delle stoviglie o dei contenitori per la conservazione dei pasti.
12	Per assenza del Direttore Tecnico del Servizio superiore a tre giorni senza intervenuta sostituzione.
13	Per ogni variazione del menù giornaliero non motivata e/o di valore economico inferiore non concordata con la Stazione Appaltante.
14	Per ogni derrata non conforme alle <i>"Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari"</i> rinvenuta nel magazzino.
15	Per ogni verifica chimico-fisica o ispettiva non conforme a quanto previsto dalle <i>"Specifiche</i>

	<i>tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari”.</i>
16	Per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle “ <i>Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature</i> ” per ciascuna categoria di utenti (verificato su 10 pesate della stessa preparazione).
17	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.
18	Per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente Capitolato.
19	Per ogni caso di non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti rispetto a quanto dichiarato nella relazione tecnica presentata in sede di offerta.
20	Per ogni rilevamento di uso improprio di prodotti detergenti e disinfettanti.
21	Per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata.
22	Per ogni giorno di ritardo nella consegna e/o reintegro di attrezzature rispetto alla data richiesta dalla Stazione Appaltante.
3° livello	Euro 750,00
23	Per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi.
24	Per ogni caso di mancato rispetto delle “Buone Norme di Produzione” (GMP).
25	Per mancata consegna ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dalla Stazione Appaltante della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP.
26	Per ogni mancato rispetto dell’applicazione dei CAM.
27	Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle “ <i>Specifiche tecniche relative ai limiti critici dei valori microbiologici e chimico fisici degli alimenti e degli ambienti</i> ”, nel caso si siano riscontrati valori superiori a quelli definiti per microrganismi non patogeni.
28	Ogni qualvolta venga negato l’accesso agli incaricati della Stazione Appaltante ad eseguire i controlli di conformità al presente Capitolato.
29	Mancata fornitura di prodotti prescrittivi. Sarà applicata la penale prevista dall’articolo 22 comma 5 del presente Capitolato.
30	Mancata fornitura di prodotti offerti in sede di gara come soluzioni migliorative alle derrate alimentari.
31	Per ogni violazione al divieto di riciclo.

32	Per ogni caso di non conformità di tipo igienico presso la Cucina Comunale e gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti o i refettori, in relazione al piano di sanificazione.
33	Per utilizzo non corretto delle attrezzature in dotazione ai plessi scolastici dati in uso all'OEA.
4° livello	Euro 1.500,00
34	Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle <i>Specifiche tecniche relative ai limiti critici dei valori microbiologici e chimico fisici degli alimenti e degli ambienti</i> , nel caso si sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni.
35	Per ogni dieta speciale o a carattere religioso o etico, non correttamente preparata o non personalizzata o non somministrata al corretto destinatario.
36	Per ogni rilevazione di corpi estranei nei pasti anche derivante da responsabilità del fornitore e non direttamente dalla preparazione.
37	Ogni qualvolta, a seguito di controlli effettuati presso la Cucina Comunale, dovessero riscontrarsi derrate non conformi ai parametri previsti per le derrate alimentari biologiche.
38	Per mancata esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria dei macchinari, attrezzature e arredi secondo quanto previsto dalle <i>"Specifiche tecniche relative agli interventi di manutenzione ordinaria"</i> .
39	Per ogni non conformità, derivante dalla customer satisfaction, non risolta nei termini temporali stabiliti.

4. Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, la Stazione Appaltante si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità.
5. Qualora sia accerta una violazione del presente capitolato non espressamente prevista dalla tabella penali si applicherà, a seconda della gravità, una penale da 50,00 sino a 2.000,00 Euro, tenuto conto:
 - del danno, o pericolo di danno, anche solo di immagine, causato alla Stazione Appaltante;
 - del disservizio o disservizi eventualmente causati all'utenza;
 - dei comportamenti posti in essere dall'OEA per mitigare i suddetti danni o disservizi;
 - dell'andamento del servizio complessivamente inteso sino al momento della violazione.
6. Ai sensi dell'articolo 113-bis del Codice dei contratti pubblici le penali non potranno superare, complessivamente, il 10 per cento dell'ammontare netto contrattuale.
7. Nel caso in cui le violazioni non risultassero più sanabili mediante l'applicazione delle penalità, ovvero al ripetersi di 10 infrazioni del IV° livello nel corso dello stesso anno scolastico, la Stazione Appaltante si riserva di rescindere il contratto, fatto salvo il risarcimento del maggior danno da parte dell'OEA.

Articolo 91 – Applicazione delle penali

1. La conformità della resa dei servizi da parte dell'OEA rispetto alle previsioni del Capitolato è verificata a cura ed onere della Stazione Appaltante o da soggetti da questa incaricati.
2. Qualora venissero riscontrate non conformità:
 - a) il personale della Stazione Appaltante preposto alle attività di verifica e controllo provvederà a comunicare all'OEA la non conformità riscontrata;
 - b) la Stazione Appaltante provvederà altresì a comunicare all'OEA eventuali Azioni Preventive necessarie per evitare potenziali non conformità, nonché i tempi per la loro messa in opera.Tale comunicazione potrà essere puntuale (per ogni singola non conformità) ovvero cumulativa (per tutte le non conformità di un certo periodo o di una certa sede) e verrà effettuata con le seguenti modalità:
 - la Stazione Appaltante farà pervenire all'OEA, a mezzo PEC, le non conformità rilevate dagli organi di controllo della Stazione Appaltante e/o dai suoi incaricati e le eventuali azioni correttive e/o preventive;
 - l'OEA potrà contro dedurre a quanto contestato entro il termine di 8 giorni naturali e consecutivi dal ricevimento della segnalazione a mezzo PEC;
 - se entro la suddetta data l'OEA non provvederà alle suddette controdeduzioni ovvero le controdeduzioni non siano ritenute giustificative dell'accaduto, la Stazione Appaltante applicherà le penali previste al precedente articolo dandone comunicazione scritta all'OEA a mezzo PEC.
3. La Stazione appaltante adotterà inoltre gli eventuali provvedimenti sanzionatori sulla base:
 - delle controdeduzioni espresse dall'OEA;
 - della gravità dell'accaduto;
 - del reiterarsi dell'accaduto.
4. Le penali di cui sopra sono comminate mediante nota di addebito a valere sui pagamenti più immediati.
5. L'applicazione delle penali non esclude qualsiasi altra azione legale che la Stazione Appaltante intenda eventualmente intraprendere a propria tutela.
6. Le somme eventualmente trattenute a titolo di penale verranno trattenute sui crediti maturati dall'OEA o, eventualmente, rivalendosi sul deposito cauzionale definitivo che, in tal caso, dovrà essere immediatamente reintegrato.

TITOLO XVII

BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Articolo 92 – Verbale di presa in consegna dei locali e inventario dei beni

1. La Stazione Appaltante, previa stesura di inventario, dà in consegna all'OEA, in comodato gratuito, i locali di produzione e consumo del pasto (Cucina Comunale e refettori). L'inventario, da stilare in contraddittorio tra le Parti farà parte integrante dei documenti contrattuali.
2. Al momento della presa in consegna, tutte le strutture, le macchine, le attrezzature e l'utensileria presenti presso i locali, sono da ritenersi a norma, adeguate al servizio e in buono stato di manutenzione, e tali dovranno essere mantenute sino al termine dell'appalto, fatta salva l'usura dovuta al normale utilizzo.
3. Durante il periodo di gestione, l'OEA si impegna a mantenere in buono stato i locali, nonché a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle attrezzature, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione della Stazione Appaltante.

Articolo 93 – Inventari di riconsegna

1. Alla scadenza del contratto, l'OEA si impegna a riconsegnare alla Stazione Appaltante i locali con impianti, macchine, attrezzature e arredi annessi, che devono essere almeno uguali in numero, specie e qualità a quelli elencati nel Verbale di Consegna, al netto dai beni eventualmente alienati. Tali beni devono essere consegnati alla Stazione Appaltante in perfetto stato di pulizia, funzionamento e manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.
2. Qualora si ravvisassero danni arrecati a struttura, impianti, macchinari, attrezzature e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, ne verrà stimato il valore economico e saranno addebitati interamente all'OEA.

Articolo 94 – Tempo utile per la fornitura e installazione dei macchinari

1. L'OEA deve ultimare i lavori di installazione dei beni prescritti nella Specifica tecnica n. 1, con esito positivo del collaudo, delle verifiche e prove preliminari entro 30 giorni solari calcolati dal giorno seguente alla firma del contratto e comunque, in ogni caso, in coincidenza con l'inizio dell'esecuzione del servizio.

Articolo 95 – Spese per l'energia elettrica e il gas

1. Le spese relative alla fornitura di energia elettrica e gas sono a carico dell'OEA e si intendono compensate nel prezzo offerto dallo stesso in sede di gara. I relativi contratti devono essere intestati all'OEA.
2. Qualora non fosse possibile, a causa dei tempi tecnici necessari, intestare i contratti all'OEA prima dell'effettivo inizio del servizio, le spese relative dovranno essere transitoriamente rilevate mediante apparecchi di misurazione idonei e rimborsate alla Stazione Appaltante.
3. L'intestazione delle utenze dovrà in ogni caso essere perfezionata nel minor tempo possibile, nel rispetto della buona fede contrattuale.
4. Ove l'OEA non fosse in grado di documentare dettagliatamente la propria estraneità ai motivi del ritardo, potranno essere applicate dalla Stazione Appaltante penali per ciascuna settimana di ritardo, secondo quanto previsto dagli articoli 92 e 93 del presente Capitolato.

Articolo 96 – Penalità in caso di ritardi nell'installazione dei macchinari

1. Per ogni giorno di ritardo nell'installazione dei beni prescritti nella Specifica tecnica n. 1 oltre i 10 giorni, sarà dovuta dall'OEA una penale giornaliera di € 1.000,00 (mille/00) sino ad un massimo del 10% del valore della fornitura, per ogni giorno naturale successivo e consecutivo, salvo casi di forza maggiore, nell'intesa che ritardi maggiori a quanto sopra previsto, previa diffida ad eseguire, potranno comportare la risoluzione del contratto.

Articolo 97 – Documenti finali

1. L'OEA al termine dei lavori dovrà consegnare, in duplice copia, alla Stazione appaltante la documentazione che segue:
 - certificazione degli avvenuti collaudi e delle prove eseguite;
 - certificati di conformità secondo le normative vigenti;
 - manuali tecnici e di funzionamento di tutte le macchine installate.

Articolo 98 – Divieto di variazione della destinazione d'uso

1. Le strutture affidate all'OEA devono essere da questo utilizzate esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente Capitolato, salvo diversa autorizzazione.
2. L'OEA, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente a non mutare mai per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d'uso dei locali ad esso affidati.

Articolo 99 – Manutenzioni ordinarie e straordinarie di competenza dell'OEA

1. Sono a carico dell'OEA la cura e gli oneri per l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie, straordinarie e programmate delle attrezzature, delle macchine, degli arredi e integrazione dell'utensileria, presenti presso le cucine e presso i refettori, con obbligo di reintegro, in caso di rottura.
2. Sono poste a carico dell'OEA le manutenzioni ordinarie dei locali cucina e dei refettori.
3. Le manutenzioni devono essere effettuate, secondo quanto definito dall'allegato n. 7 al presente Capitolato *"Specifiche tecniche relative agli interventi di manutenzione ordinaria presso le cucine e presso i refettori"* (rientrano, a titolo d'esempio: ripristini parti murarie, rivestimenti, pavimenti, serramenti, interni ed esterni, imbiancature; tutti gli interventi necessari a mantenere le condizioni di rispetto delle normative-igienico sanitarie previste dalle autorizzazioni).
4. L'Amministrazione Comunale si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle attrezzature, delle macchine, degli impianti e se questi sono riportati sul registro di manutenzione.
5. Gli interventi di manutenzione effettuati dovranno essere annotate su apposito registro gli interventi eseguiti.
6. L'OEA deve inoltre attivare un servizio di Pronto Intervento di Manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti alle attrezzature e a quanto contemplato nel presente articolo. Il nominativo del personale responsabile di tale servizio deve essere comunicato formalmente alla Stazione Appaltante prima che inizi il servizio.
7. La Stazione Appaltante deve inoltre essere informata per iscritto prima dell'inizio del servizio circa le Imprese di cui l'OEA intende avvalersi per l'effettuazione delle manutenzioni di ogni impianto e di ogni attrezzatura.

TITOLO XVIII

GESTIONE INFORMATIZZATA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER ISCRIZIONE, PRENOTAZIONE, RISCOSSIONE TARIFFE, ANAGRAFICA E PAGAMENTI

Articolo 100 – Modalità di gestione

1. Attualmente il servizio di gestione anagrafica utenti, rilevazione giornaliera delle presenze, prenotazione pasti e addebito delle tariffe relative al servizio di ristorazione scolastica è gestito con specifico applicativo gestionale, fornito dall'Impresa Etica Soluzioni srl, con sede legale a Trento.
2. L'Amministrazione Comunale intende sviluppare e potenziare le attuali modalità di gestione amministrativa, al fine di sgravare, per quanto possibile, il personale comunale dalle incombenze relative e di rendere maggiormente semplice e intuitivo l'approccio al servizio per le famiglie.

3. A tal fine, le Imprese concorrenti dovranno prevedere in maniera dettagliata all'interno della propria Offerta Tecnica modalità idonee ad assicurare lo svolgimento delle seguenti attività, con gestione e costi a totale carico dell'OEA:
- a) implementazione e gestione per tutto il periodo dell'appalto di una piattaforma informatica accessibile agli utenti con possibilità di iscriversi al servizio, gestire in autonomia i propri pagamenti, consultare le presenze e i pasti erogati e accedere a informazioni di natura generale riguardanti il servizio;
 - b) implementazione e gestione di canali di comunicazione "user friendly" rivolti agli utenti del servizio;
 - c) gestione anagrafica completa degli utenti e di tutte le persone abilitate a operare sui profili relativi agli stessi, nonché degli aggiornamenti periodici, con possibilità di gestire in automatico i dettagli dei servizi richiesti (ad esempio, diete personalizzate) e l'attribuzione di fasce e di scontistica sulla base del reddito del nucleo familiare;
 - d) emissione e consegna agli utenti della documentazione relativa alla riscossione delle rette;
 - e) previsione di modalità alternative a realizzare quanto sopra per le famiglie sprovviste di idonei strumenti informatici;
 - f) previsione di diverse modalità di pagamento a disposizione degli utenti, nonché gestione dei relativi canali informatici e non;
 - g) gestione di idonee campagne informative rivolte alla popolazione sulle modalità di gestione del servizio, concordate con l'Amministrazione Comunale (incontri illustrativi prima dell'inizio di ogni anno scolastico, produzione e affissione di appositi manifesti in luoghi aperti al pubblico etc...);
 - h) gestione dei reclami, attività di rilevazione della *customer satisfaction* e risoluzione delle eventuali problematiche;
 - i) attività di supporto agli uffici comunali nei rapporti con gli utenti e le loro famiglie.
4. Tutti i costi relativi si intendono compensati nel prezzo offerto in sede di gara, con esclusione di qualsiasi onere ulteriore a carico della Stazione Appaltante.

Articolo 101 – Prenotazione pasti, raccolta presenze e altri oneri a carico dell'OEA

1. L'attività di prenotazione quotidiana dei pasti dovrà essere svolta interamente a cura dell'OEA, che dovrà attivare un sistema atto a garantire il minimo impatto sull'attività didattica e sulla struttura delle Scuole ed assicurare nella mattinata la registrazione di tutte le presenze al servizio entro le ore 10.00.
2. Tali dati dovranno essere immediatamente disponibili alle cucine di competenza che potranno accedere via web a tutte le informazioni utili per la produzione giornaliera.
3. In particolare, si richiede un sistema on line che aggiorni i dati in tempo reale e che elimini l'uso della carta nei plessi scolastici.

4. Sono altresì a carico dell'OEA:

- a) il mantenimento per tutta la durata dell'appalto di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del software utilizzato presso un IDC avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza;
- b) il pagamento dei canoni di manutenzione e assistenza software durante tutta la durata dell'appalto mediante stipula di contratti diretti con l'Azienda fornitrice del Sistema;
- c) il pagamento delle apparecchiature hardware;
- d) i costi di fornitura di eventuali migliorie o evoluzioni di sistema;
- e) la dotazione presso le cucine di personal Computer e del collegamento alla rete internet per accedere al Sistema;
- f) l'attività quotidiana di rilevazione/prenotazione dei pasti presso i plessi scolastici, con particolare attenzione alle diete speciali, attraverso procedure automatiche on line;
- g) l'attività di rettifica e perfezionamento dei dati di presenza giornalieri in collaborazione con il personale scolastico, e la garanzia della loro correttezza;
- 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 informativo;
- i) lo storno della presenza/assenza nel caso in cui un utente uscisse da scuola entro le ore 10:00 e l'aggiornamento immediato dei dati a sistema via web;
- j) la formazione del proprio personale all'utilizzo del sistema da quantificarsi in almeno 2 giornate. La formazione dovrà essere tenuta da personale dipendente della ditta fornitrice del Sistema Informatico;
- k) la formazione di un minimo di n. 3 giornate per ogni anno di contratto 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.

2. Si precisa inoltre che:

- l) in caso di guasti e/o malfunzionamenti del software o dell'hardware in uso, l'OEA è tenuto a dare tempestiva comunicazione all'Amministrazione Comunale e a far eseguire gli interventi manutentivi necessari al ripristino del sistema;
- m) nessun bambino potrà essere automaticamente privato del pasto, anche in casi di insolvenza da parte della famiglia;
- n) alla scadenza del contratto l'OEA, dovrà trasferire al Comune di Meda, ove acquistate e senza alcun onere aggiuntivo, la piena proprietà di licenze d'uso aggiuntive e di qualsiasi tipo di hardware o strumentazione introdotta per la gestione del sistema, nonché la banca dati collegata allo stesso.

Articolo 102 – Pagamento dei pasti

1. Il sistema per il pagamento dei pasti dovrà agevolare il più possibile l'utenza, offrendo la facoltà di utilizzare più canali, nonché modalità di pagamento che prevedano diverse possibilità per l'utente, promuovendo e incoraggiando quanto più possibile transazioni che non prevedano l'utilizzo del denaro contante (modalità che, in ogni caso, non potrà essere esclusa, fatta salva diversa indicazione della Stazione Appaltante).
2. Le modalità per il pagamento dei pasti dovranno essere conformi a quanto previsto nella relazione tecnica presentata dall'OEA in sede di offerta.

Articolo 103 – Gestione della comunicazione con gli utenti

1. La comunicazione con gli utenti dovrà avvenire attraverso documenti cartacei e mediante un sistema interamente WEB based o mobile.
2. Tali sistemi saranno accessibili grazie: ad un link presente sul sito del Comune di Meda che consente al genitore di verificare in tempo reale il saldo del conto pasti del proprio figlio mediante un accesso protetto da login e password (o altre modalità di autenticazione) e tramite un'apposita applicazione fruibile su qualunque smartphone.
3. La comunicazione con i genitori avviene anche mediante invio automatico di SMS con avvisi di riserva.

Articolo 104 – Competenze della Stazione Appaltante

1. Del sistema sopra descritto restano in carico alla Stazione appaltante le seguenti attività:
 - a) la definizione delle tariffe secondo il proprio regolamento del servizio, in base alle delibere comunali;
 - b) la possibilità di accesso, verifica e controllo del corretto funzionamento dell'intero sistema;
 - c) l'incasso diretto delle rette con il sistema on line.

Articolo 105 – Sicurezza informatica, delle transazioni finanziarie, continuità operativa e certificazioni

1. In considerazione del fatto che il sistema informatizzato tratta sia dati sensibili (diete sanitarie ed etico-religiose) che dati economico-finanziari, dovrà essere garantita la massima sicurezza informatica.
2. Pertanto sia il Datacenter ospitante il sistema, sia la *software house* fornitrice del sistema stesso, dovranno essere certificate ISO27001, con lo scopo di garantire il mantenimento della sicurezza informatica lungo tutta la filiera; per garantire la Continuità Operativa, (articolo 50bis del C.A.D.), la

software house produttrice e fornitrice del sistema dovrà essere certificata secondo la norma ISO22301. Si dovranno pertanto allegare al progetto informatico le seguenti certificazioni:

- Certificato ISO 27001 (Sistema di Gestione della Sicurezza nelle tecnologie dell'informazione – Information Security Management System – ISMS) del Datacenter che ospita i dati e i programmi;
- Certificato ISO 27001 (Sistema di Gestione della Sicurezza nelle tecnologie dell'informazione – Information Security Management System – ISMS) della *software house* produttrice del software e fornitrice del servizio di assistenza e manutenzione;
- Certificato ISO 22301:2012 (Societal security/Business continuity management system) della *software house* produttrice e fornitrice della soluzione informatizzata.

TITOLO XIX

PREZZO DEL PASTO, MODALITA' DI PAGAMENTO E TRACCIABILITA' FINANZIARIA

Articolo 106 – Prezzo del pasto

1. I prezzi unitari del pasto per ciascuna categoria di utenti saranno quelli risultati dalla gara e specificati nel contratto sottoscritto dall'OEA a seguito dell'aggiudicazione ad esso favorevole.
2. Nel prezzo di un pasto si intendono interamente compensati all'OEA tutti i servizi, le prestazioni del personale, le forniture e ogni altro onere espresso e non dal presente Capitolato, inerente e conseguente i servizi di cui trattasi.
3. In caso di persistenza dell'emergenza sanitaria COVID-19, il prezzo del pasto potrà essere riparametrato, ai sensi dell'articolo 106 del Codice, in base alle soluzioni operative che saranno adottate dalla Stazione Appaltante per il contenimento dell'emergenza.
4. Il prezzo dei cestini per gite o altri eventi è del 50% in meno rispetto al prezzo del pasto per gli utenti della Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di primo grado.
5. Trattandosi di appalto a misura, saranno pagati i pasti e i cestini effettivamente erogati.
6. 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 l'OEA possa sollevare ulteriori pretese ed eccezioni o richiedere indennità di sorta.
7. Si precisa che, nel caso di variazioni oltre il quinto del valore economico del contratto, l'OEA, 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 essere. In questo

caso, a garanzia delle maggiori prestazioni, si procederà alla formalizzazione dei conseguenti atti integrativi con costituzione della garanzia integrativa.

Articolo 107 – Pagamenti

1. A compenso delle prestazioni effettuate, l'OEA, con cadenza mensile, emetterà posticipatamente fattura fiscale per l'importo del servizio, allegando la rendicontazione dei pasti effettivamente consegnati e distribuiti alle Scuole e agli utenti assistiti con servizio a domicilio nel periodo considerato, che sarà sottoposta ad attestazione di regolarità e conferma dello svolgimento del servizio da parte del Dirigente competente.
2. Saranno pertanto riconosciute solo ed esclusivamente le prestazioni rendicontate ed effettivamente eseguite. L'Amministrazione liquiderà le fatture mensili emesse dall'OEA entro 30 giorni dalla data di presentazione. L'eventuale ritardo nel pagamento non potrà essere invocato come motivo valido per la risoluzione del contratto da parte dall'OEA, il quale è tenuta a continuare il servizio sino alla scadenza prevista dal contratto.
3. L'avvenuto pagamento in ogni caso non equivale al riconoscimento di regolarità delle prestazioni, restando la Stazione Appaltante libera, in ogni tempo ed entro la scadenza del contratto, di accertare eventuali inadempienze.
4. Si stabilisce sin d'ora che la Stazione Appaltante potrà rivalersi – per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'OEA, il rimborso di spese e il pagamento di penalità – direttamente mediante incameramento della garanzia prestata dall'OEA o a mezzo di ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.
5. Per tutta la durata contrattuale, l'OEA dovrà essere in regola con il versamento dei contributi previdenziali e assicurativi previsti dalla vigente normativa, con regolarità attestata da certificazione DURC in corso di validità.
6. Nell'ipotesi in cui l'OEA, a seguito dell'acquisizione d'ufficio della certificazione DURC, dovesse risultare inadempiente dal punto di vista degli obblighi contributivi, l'Amministrazione tratterrà dai pagamenti dovuti all'espletamento del servizio l'importo corrispondente all'inadempienza certificata, provvedendo al versamento diretto della somma trattenuta agli enti assicurativi e/o previdenziali creditori.

Articolo 108 – Tracciabilità finanziaria

1. In ottemperanza a quanto previsto dall'articolo 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136, e ss.mm.ii., l'OEA si obbliga ad utilizzare, per ogni operazione finanziaria connessa al contratto per l'erogazione del servizio di cui trattasi, conti correnti bancari o postali dedicati alle commesse pubbliche di cui

all'articolo 3, commi 1 e 7, del D.lgs. sopra indicato. Gli estremi identificativi dei conti utilizzati dovranno essere comunicati all'ufficio preposto della Stazione Appaltante, per iscritto e nei termini prescritti, contestualmente alle generalità e al codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

2. L'OEA si obbliga, inoltre, ad utilizzare, per ogni movimento finanziario inerente il presente contratto, lo strumento del bonifico bancario o postale, indicando in ogni operazione registrata il codice CIG (Codice Identificativo Gara) assegnato in sede di gara.
3. L'OEA si obbliga altresì ad inserire nei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate al presente contratto, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge n. 136/2010; l'OEA si impegna ad esibire, a semplice richiesta della Stazione Appaltante, la documentazione comprovante il rispetto degli obblighi di cui al periodo precedente.
4. L'OEA si impegna altresì a comunicare l'eventuale inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria, procedendo all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale e informandone contestualmente la Stazione Appaltante e la Prefettura – Ufficio Territoriale del Governo territorialmente competente; uguale impegno dovrà essere assunto dai subappaltatori e subcontraenti a qualsiasi titolo interessati al presente contratto.
5. Il mancato rispetto degli adempimenti individuati dalla presente clausola contrattuale comporta, ai sensi della Legge n. 136/2010, la nullità assoluta del contratto.

Articolo 109 – Adeguamento dei prezzi

1. Per l'adeguamento dei prezzi, dopo il primo anno, si applica l'articolo 106, primo comma, lettera a) del Codice dei contratti pubblici.
2. La procedura di adeguamento dei prezzi è effettuata dalla Stazione Appaltante con specifica istruttoria condotta dal Responsabile del procedimento, assumendo a riferimento l'indice ISTAT di variazione dei prezzi FOI (famiglie, operai e impiegati) riferito al mese di dicembre dell'anno di contratto precedente a quello per cui l'adeguamento è richiesto.
3. L'istanza di adeguamento prezzo dovrà comunque essere corredata da idonea documentazione a sostegno della richiesta.
4. Si procederà all'adeguamento del prezzo anche nel caso in cui alla scadenza naturale del contratto, la Stazione Appaltante esercitasse l'opzione di proroga. In tale ipotesi, il prezzo del pasto sarà decurtato della voce di costo relativa agli ammortamenti dei beni forniti, in quanto già ammortizzati.

TITOLO XX

PRESCRIZIONI RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

Articolo 110 – Disposizioni generali relative al personale

1. L'OEA deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, per numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola dell'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dalla Stazione Appaltante.
2. 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.
3. Si precisa che, a conclusione del contratto, nel caso in cui l'OEA abbia erogato il servizio anche per utenti convenzionati diversi dalla ristorazione scolastica e sociale, il personale che passerà alle dipendenze della gestione entrante, sarà solamente quello dedicato al servizio di ristorazione scolastica e sociale. A tal fine, ai sensi delle Linee guida n. 13 emanate da ANAC recanti "*La disciplina delle clausole sociali*" l'OEA deve comunicare alla Stazione Appaltante l'elenco del personale indicando per ciascun addetto il livello di inquadramento, il monte ore settimanale, il contratto applicato, la qualifica, i livelli retributivi, gli scatti di anzianità, la sede di lavoro nonché l'eventuale indicazione dei lavoratori assunti ai sensi della legge 12 marzo 1999, n. 68, ovvero mediante fruizione di agevolazioni contributive previste dalla legislazione vigente.
4. L'OEA 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.
5. **CLAUSOLA SOCIALE** – 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 appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice dei contratti pubblici, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'articolo 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

Articolo 111 – Organico e reintegro personale mancante

1. L'organico che sarà impiegato per l'espletamento delle attività di ristorazione, sarà composto da personale legato da regolare contratto all'OEA.
2. L'organico dell'OEA impiegato per l'espletamento del servizio, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'OEA, fatta salva l'eventuale integrazione o riduzione nel corso del servizio, dovuti all'aumento o diminuzione del numero di pasti. Tali variazioni devono essere necessariamente approvate dalla Stazione Appaltante. In mancanza di tale approvazione formale, l'OEA non potrà effettuare alcuna variazione.
3. L'OEA, nel caso in cui il personale dichiarato in sede di offerta dovesse risultare insufficiente, è obbligata ad integrare il proprio personale senza oneri aggiuntivi per la Stazione Appaltante.
4. Per quanto attiene al reintegro del personale l'OEA, in caso di assenza del proprio personale, deve reintegrare detto personale entro 24 ore, in modo da mantenere costante il monte ore minimo indicato in offerta.
5. La Stazione Appaltante si riserva, inoltre, il diritto di chiedere all'OEA la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'OEA provvederà a quanto richiesto senza che ciò comporti l'insorgere di maggiori oneri per la Stazione Appaltante.

Articolo 112 – Direttore Tecnico del Servizio

1. L'OEA deve nominare un Direttore Tecnico del Servizio, già indicato in sede di gara, in possesso di un idoneo livello di responsabilità e autonomia decisionale, cui affidare la direzione complessiva delle attività. Il Direttore Tecnico del Servizio avrà compiti di coordinamento e sarà il referente responsabile nei confronti della Stazione Appaltante e, quindi, avrà la delega di rappresentare ad ogni effetto l'OEA.
2. Il Direttore Tecnico del Servizio deve essere in possesso di titolo di studio adeguato ed avere esperienza, almeno triennale, nella mansione richiesta per servizi analoghi.
3. Il Direttore Tecnico del Servizio ha l'obbligo di reperibilità telefonica senza soluzione di continuità. Egli provvederà a garantire il buon andamento del servizio e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente Capitolato e dovrà garantire, altresì, la massima collaborazione possibile al Direttore dell'Esecuzione del contratto incaricato dalla Stazione Appaltante.
4. Il Direttore Tecnico può avvalersi di collaboratori con specifiche responsabilità operanti sotto la sua diretta supervisione.
5. In caso di assenza o impedimento del suddetto Direttore Tecnico del Servizio (ferie, malattia, etc.), la funzione sarà immediatamente ricoperta dal sostituto che avrà pari professionalità e requisiti.
6. Al verificarsi di tale evenienza, l'OEA ha l'obbligo di comunicare immediatamente alla Stazione Appaltante il nominativo del sostituto ed il suo recapito telefonico.

Articolo 113 – Dietiste o dietologi per supervisione del servizio di ristorazione e delle diete speciali

1. La preparazione delle diete speciali, su prescrizione medica, deve avvenire con la supervisione di un dietologo o di una dietista con titolo di studio previsto dal DM n. 509/99 e da provvedimenti emanati dal Ministero della Salute in merito ai titoli equipollenti e con esperienza professionale almeno quinquennale in servizi analoghi.
2. La dietista e/o il dietologo è responsabile di tutte le attività collegate alla preparazione e alla somministrazione delle diete speciali ed in particolare modo:
 - somministrazione delle diete speciali;
 - messa in atto delle procedure previste dal Manuale di Autocontrollo relativamente alla gestione delle diete speciali;
 - compilazione, tenuta ed archiviazione della modulistica prevista dal Manuale di Autocontrollo relativamente alla gestione delle diete speciali;
 - Interloquire, se richiesto, con gli incaricati degli interventi di controllo di conformità, verifiche ispettive e di controllo relativamente alla gestione delle diete speciali;
 - addestrare il personale dedicato alla preparazione e distribuzione delle diete speciali.
3. La dietista e/o il dietologo oltre che per la supervisione delle diete speciali, devono essere adibiti anche alla supervisione del servizio di ristorazione nelle sue diverse tipologie, con particolare riferimento agli aspetti igienico-sanitari e nutrizionali delle preparazioni gastronomiche.

Articolo 114 – Capo Cuoco

1. L'OEA, per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche, deve impiegare, presso ciascuna cucina, cuochi provvisti di idoneo titolo di studio ed in possesso di esperienza professionale almeno quinquennale nell'ambito della ristorazione scolastica.
2. Al fine di rispondere al meglio alle particolari caratteristiche degli utenti, detto personale deve essere periodicamente istruito mediante appositi corsi di aggiornamento.

Articolo 115 – Personale addetto alla preparazione dei pasti

1. L'OEA, per l'effettuazione del servizio di preparazione dei pasti, deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare i tempi di esecuzione previsti dal presente Capitolato e adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso, come dichiarato nella Relazione Tecnica presentata in sede di offerta.

Articolo 116 – Personale addetto al ritiro, trasporto e consegna dei pasti

1. L'OEA, per l'effettuazione del servizio di ritiro, trasporto e consegna dei pasti presso i locali di consumo, deve impiegare personale e automezzi in numero pari a quanto dichiarato in sede di offerta, tali da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso. Il numero di personale impiegato deve essere quello indicato dall'OEA nel "Piano dei trasporti" presentato in sede di offerta.

Articolo 117 – Personale addetto alla somministrazione dei pasti

1. L'OEA, per l'effettuazione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti, deve impiegare proprio personale, nelle proporzioni minime precedentemente indicate, in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.
2. Nel caso in cui tale personale non fosse sufficiente per garantire una ordinata erogazione del servizio, l'OEA ha l'obbligo di integrarlo senza alcun onere aggiuntivo per la Stazione Appaltante.

Articolo 118 – Informazione ai dipendenti dell'OEA

1. L'OEA, all'inizio di ogni anno scolastico, è tenuto ad organizzare, entro 10 giorni dalla data di inizio delle attività, un incontro con i propri addetti finalizzato alla presentazione del servizio di ristorazione, nel corso del quale deve illustrare le prescrizioni che regolano il contratto e il contenuto delle prestazioni negoziali e delle specifiche tecniche che costituiscono gli standard di qualità del servizio. A tali incontri potranno partecipare di diritto uno o più rappresentanti della Stazione Appaltante.

Articolo 119 – Norme comportamentali comuni del personale

1. 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, emanate dalla Stazione Appaltante;
 - non trattenersi con i dipendenti della Stazione Appaltante durante le ore lavorative se non per motivi attinenti al servizio;
 - mantenere riservato quanto verrà a loro conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività della Stazione Appaltante o altro, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi;
 - consegnare immediatamente al Direttore del servizio, per i provvedimenti conseguenti, ogni oggetto rinvenuto nei locali di competenza del servizio.

2. La Stazione Appaltante potrà promuovere l'allontanamento di quei dipendenti dell'OEA che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.
3. La Stazione Appaltante si riserva il diritto di chiedere all'OEA la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi. In tale caso l'OEA provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per la Stazione Appaltante. Tale sostituzione dovrà avvenire entro due giorni dalla richiesta scritta.
4. L'OEA è responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale impiegato nel servizio e di quanto attiene ai rapporti con l'utenza e di collaborazione tra il proprio personale, quello della Stazione Appaltante e gli addetti dei soggetti incaricati del servizio di controllo di conformità.

TITOLO XXI

ONERI PER L'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Articolo 120 – Oneri economici a carico dell'OEA

1. L'OEA deve garantire la completezza e l'omogeneità del servizio e deve pertanto farsi carico dell'efficienza dei servizi richiesti.
2. Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna esclusa, inerenti e conseguenti alla gara e alla stipulazione, scritturazione, bolli, e registrazione del Contratto di Appalto, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, sono a carico dell'OEA.
3. A titolo esemplificativo e non esaustivo, sono a carico dell'OEA, e quindi s'intendono compresi nell'Offerta dello stesso, le spese relative a:
 - a) tutte le spese necessarie per la realizzazione del servizio nei termini previsti dal presente Capitolato;
 - b) le spese per la fornitura e l'installazione dei macchinari previsti nella Specifica tecnica n. 1;
 - c) le spese per lo smaltimento dei macchinari sostituiti;
 - d) le spese per i contratti necessari al regolare funzionamento delle Cucine Centralizzate (telefono, gas, elettricità, acqua calda e fredda, riscaldamento/condizionamento ecc.);
 - e) le spese per il reintegro delle stoviglie, della posateria e di quanto altro necessario per la somministrazione dei pasti agli utenti;
 - f) le spese per i contenitori per confezionamento e trasporto dei pasti;
 - g) le spese per le manutenzioni ordinarie e straordinarie come previste nella Specifica Tecnica n. 6;
 - h) le spese riferite ai canoni annuali di manutenzione ed hosting, di aggiornamento software e di assistenza telefonica come prescritto dal presente Capitolato;
 - i) le spese sostenute dalla Stazione Appaltante per effettuare la pubblicità all'appalto ai sensi della Legge 17 dicembre 2012, n. 221, articolo 34, comma 35. Dette spese saranno rimborsate entro 60

giorni dall'aggiudicazione definitiva. In via presuntiva, l'importo ammonta ad un massimo di € 3.000,00 oltre IVA.

- j) 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 dell'OEA, intendendosi in ogni caso remunerati con il corrispettivo contrattuale, e l'OEA non potrà, pertanto, avanzare pretesa di compensi, a qualsiasi titolo, nei confronti della Stazione Appaltante, assumendosene il medesimo OEA ogni relativa alea;
- k) l'OEA 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.

Articolo 121 – Stampa dello strumento di informazione agli utenti

1. L'OEA prima dell'inizio del servizio di ristorazione deve far stampare a proprie cure e spese l'opuscolo informativo, in conformità al progetto grafico presentato in sede di gara.
2. Le copie da produrre annualmente devono essere pari al numero di utenti iscritti al servizio di ristorazione scolastica e sociale.
3. L'opuscolo informativo, in conformità con quanto previsto dai CAM per la ristorazione collettiva, deve trattare almeno i seguenti temi:
 - alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
 - menu in vigore;
 - prodotti certificati impiegati per la produzione dei pasti;
 - provenienza territoriale degli alimenti;
 - stagionalità degli alimenti;
 - corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

Articolo 122 – Garanzia definitiva

1. La garanzia definitiva, pari al 10% dell'importo di aggiudicazione, verrà prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni dell'OEA, del risarcimento di eventuali danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni stesse ed è disciplinata come disposto dall'articolo 103 del Codice dei contratti pubblici.

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'articolo 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 della Stazione Appaltante.
4. Tale deposito è costituito a garanzia dell'esatto adempimento di tutte le obbligazioni assunte dall'OEA. 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, l'OEA è tenuto a reintegrare la somma del deposito entro 30 giorni.
6. Tale deposito resterà vincolato sino a gestione ultimata e, comunque, sino a quando non sarà stata definita ogni eventuale eccezione o controversia con l'OEA. Nel caso in cui il contratto di appalto venisse dichiarato risolto per colpa dell'OEA, 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.

Articolo 123 – Polizze Assicurative

1. L'OEA, 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 danno agli utenti, conseguente alla somministrazione o produzione del pasto da parte dell'OEA.
2. 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 dall'OEA.
3. La polizza RCT/RCO dovrà essere prestata sino alla concorrenza di un massimale unico di **2.500.000,00 di euro** (duemilionicinquecentomila/00).
4. I massimali devono essere rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita e avranno validità per tutta la durata contrattuale.
5. Copia delle polizze di competenza dovrà essere consegnata alla Stazione Appaltante prima della stipula del contratto; 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.

Articolo 124 – Spese a carico della Stazione Appaltante

1. Sono a carico della Stazione Appaltante esclusivamente le spese per l'esecuzione di interventi di manutenzioni straordinarie sugli immobili (cucina e refettori).

TITOLO XXII

ASPETTI CONTRATTUALI

Articolo 125 – Durata del contratto

1. Il contratto avrà durata di 6 anni, a decorrere dal 01.09.2021 fino al 31.08.2027, con opzione di proroga di mesi sei ai sensi dell'articolo 106, comma 11, del Codice dei contratti pubblici.
2. Se richiesto dalla Stazione Appaltante, l'OEA è tenuto a continuare l'esecuzione di tutti i servizi di cui al presente Capitolato anche dopo la scadenza del contratto, secondo le medesime modalità e tempistiche di cui al presente Capitolato e progetto tecnico presentato per l'organizzazione ed esecuzione del servizio, per tutto il periodo necessario alla Stazione Appaltante per procedere a termini di legge (sei mesi) al nuovo affidamento del servizio. Per quanto concerne le condizioni economiche della prosecuzione del servizio, esse resteranno invariate.
3. Qualora l'OEA, senza giustificato motivo e giusta causa, dovesse interrompere l'erogazione dei servizi o recedere unilateralmente dal contratto prima della scadenza convenuta, la Stazione Appaltante tratterà la garanzia definitiva a titolo di penale.
4. La Stazione Appaltante addebiterà inoltre all'OEA inadempiente, a titolo di risarcimento danni, le maggiori spese derivanti dall'assegnazione a terzi dei servizi oggetto del contratto.
5. Il contratto e gli impegni sottoscritti dalle parti vincoleranno l'OEA dal momento della loro formazione o sottoscrizione, mentre impegneranno la Stazione Appaltante soltanto dopo che saranno stati approvati dagli uffici competenti, in raccordo alle vigenti disposizioni di legge.

Articolo 126 – Rinuncia alla sottoscrizione del contratto

1. Qualora l'OEA non intenda sottoscrivere il contratto, non potrà avanzare alcun diritto di recupero della garanzia versata.
2. La Stazione Appaltante in tal caso incamererà la cauzione provvisoria e si riserva di richiedere all'OEA il risarcimento dei danni, oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare i propri interessi.

Articolo 127 – Stipula del contratto

1. L'OEA si obbliga a stipulare il contratto previo versamento delle spese che verranno richieste dalla Stazione Appaltante.
2. Nel caso in cui l'OEA non stipuli e/o non versi le spese inerenti al contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà rescisso con semplice comunicazione scritta da parte della Stazione Appaltante, che le porrà a carico le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente, tenendola comunque indenne dalle eventuali prestazioni nel frattempo effettuate.

Articolo 128 – 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 ovvero PEC, fissando un termine perentorio non superiore a 30 giorni entro il quale il l'OEA 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, la Stazione Appaltante ha la facoltà di risolvere il contratto, a mezzo di lettera raccomandata ovvero PEC, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare il servizio a terzi in danno dell'OEA e l'applicazione delle penali già contestate.
3. La risoluzione comporta altresì il risarcimento da parte dell'OEA dei maggiori danni subiti dalla Stazione Appaltante.

Articolo 129 – Ipotesi di risoluzione del contratto

1. La Stazione Appaltante, nel caso di inadempienze gravi ovvero ripetute, previa notificazione scritta all'OEA, avrà la facoltà di risolvere il contratto, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'OEA. E' fatta salva l'applicazione delle penali prescritte.
2. Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'articolo 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono, ai sensi dell'articolo 1456 del Codice Civile, anche motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento le seguenti ipotesi:
 - a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'OEA;
 - b) messa in liquidazione dell'OEA;

- c) cessione ad altri, in tutto o in parte sia direttamente, sia indirettamente per interposta persona, dei diritti e degli obblighi inerenti il contratto stipulato, fatto salvo quanto previsto dall'articolo 106, comma 3, del Codice dei contratti pubblici;
 - d) impiego di personale non dipendente dell'OEA, fatta eccezione per il personale interinale, o rilevazione della non regolarità contributiva, previdenziale e assicurativa;
 - e) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
 - f) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del servizio;
 - g) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
 - h) casi di intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia dell'OEA;
 - i) interruzione non motivata del servizio;
 - j) subappalto del servizio senza autorizzazione da parte della Stazione Appaltante o non indicato in sede di offerta;
 - k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
 - l) comminazione di n. 10 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno solare o scolastico;
 - m) reiterato mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere dichiarate in sede di offerta;
 - n) reiterato mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale del personale previsto in sede di offerta;
 - o) reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti il piano di autocontrollo ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
 - p) reiterata mancata esibizione del foglio presenze giornaliero ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
 - q) difformità nella realizzazione del progetto gestionale indicato in sede di offerta;
 - r) mancata fornitura o messa in atto di proposte migliorative presentate in sede di offerta;
 - s) inosservanza e violazione dell'articolo 53, comma 16ter, del D.Lgs n. 165/2001.
3. In ognuna delle ipotesi sopra previste, la Stazione Appaltante non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Articolo 130 – Licenze e autorizzazioni

1. L'OEA 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 dall'OEA anche per quanto riguarda tutti i terminali di consumo

dei pasti. L'OEA, fatte salve le autorizzazioni di competenza della Stazione Appaltante, deve effettuare gli interventi di manutenzione prescritti da ATS al fine di ottenere e mantenere le necessarie autorizzazioni.

Articolo 131 – Subappalto del servizio e cessione del contratto

1. Il subappalto è regolamentato secondo il disposto dell'articolo 105 del Codice dei contratti pubblici.
2. Fermo restando il divieto di subappalto a cascata (cioè l'affidamento di tutte o parte dei servizi ricevuti in subappalto ad altra impresa subcontraente), l'affidamento in subappalto è consentito nei limiti di legge.
3. Per quanto riguarda i pagamenti al subappaltatore, la Stazione Appaltante non provvede al pagamento diretto dei subappaltatori, fatto salvo quanto previsto dal comma 13 dell'articolo 105 del Codice dei contratti pubblici.
4. L'OEA è obbligato a trasmettere alla Stazione Appaltante, entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato a favore del subappaltatore, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da esso corrisposti ai medesimi subappaltatori, con l'indicazione delle eventuali ritenute di garanzia effettuate.
5. Per quanto riguarda i sub-contratti che non costituiscono subappalto (servizi di manutenzione, servizi di derattizzazione e deblattizzazione ecc.), l'OEA deve comunicare alla Stazione Appaltante l'importo e l'oggetto dei medesimi, nonché il nome del sub-contraente, prima dell'inizio della prestazione.
6. Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità.

Articolo 132 – Domicilio e recapito dell'OEA

1. L'OEA deve eleggere e mantenere per tutta la durata del contratto un domicilio presso il territorio del Comune di Meda.
2. Le notificazioni e le intimazioni verranno effettuate *brevi manu*, ovvero mediante lettera raccomandata ovvero tramite PEC, fax o altro mezzo consentito dalla legge, presso il suddetto domicilio eletto.
3. Qualsiasi comunicazione fatta all'OEA dal responsabile preposto della Stazione Appaltante si considererà fatta personalmente al titolare dell'OEA. In caso di Raggruppamento temporaneo di imprese, qualsiasi comunicazione fatta all'impresa mandataria si intende fatta a tutte le imprese costituenti il Raggruppamento temporaneo.
4. Ogni variazione di domicilio dovrà essere comunicata per iscritto alla Stazione Appaltante; in mancanza, le comunicazioni eventualmente fatte al precedente domicilio sono considerate a tutti gli

effetti di legge valide, senza che l'OEA possa eccepire nulla in merito, sia in fase stragiudiziale sia in fase giudiziale.

Articolo 133 – Variazioni relative al servizio derivanti da cause di forza maggiore

1. In caso di variazioni relative al servizio che si dovessero rendere necessarie a fronte dell'eventuale prosecuzione dell'emergenza sanitaria COVID-19 attualmente in corso, ovvero di cause di forza maggiore al momento non prevedibili, la Stazione Appaltante e l'OEA si impegnano a concertare con spirito di leale collaborazione le effettive modalità di gestione dei servizi, al fine di adeguarle nel tempo alle mutate condizioni, in un'ottica di flessibilità e con lo scopo precipuo di assicurare ai destinatari degli interventi piena tutela e di garantire, per quanto possibile, la fruizione dei servizi stessi.
2. Inoltre, si concorda sin d'ora tra le parti che, in caso di sospensioni nell'erogazione dei servizi derivanti dalle cause sopra indicate che non determinino una diminuzione delle prestazioni richieste all'appaltatore superiore a un quinto dell'importo netto contrattuale, ove il Responsabile Unico del Procedimento o il Dirigente di riferimento non provveda alla sospensione dell'esecuzione del contratto con le modalità previste dal Codice dei contratti pubblici, detta diminuzione verrà gestita dall'Amministrazione esercitando la facoltà prevista dall'articolo 106, comma 12, del predetto Codice (cosiddetto "quinto d'obbligo"); lo stesso dicasi in relazione a circostanze che dovessero richiedere, viceversa, un aumento delle prestazioni nel limite di un quinto dell'importo netto contrattuale.

Articolo 134 – Tutela della riservatezza e privacy

1. L'OEA si impegna a garantire lo svolgimento del servizio nel rispetto delle disposizioni previste dalla normativa sulla privacy – D.lgs. 196/2013, Regolamento generale sulla protezione dei dati Regolamento UE 2016/679 e successiva normativa italiana di recepimento ed attuazione dello stesso, nonché successive modifiche ed integrazioni. L'OEA si impegna ed impegna i propri operatori che saranno destinati al presente appalto ad attenersi al vincolo della riservatezza ed a non utilizzare, non divulgare, o rendere disponibili in alcun modo e/o a qualsiasi titolo a soggetti terzi – che non siano stati prima espressamente autorizzati dalla Stazione Appaltante – le informazioni sugli utenti e sugli operatori, nonché fatti e/o circostanze acquisite durante lo svolgimento delle prestazioni, oggetto del presente appalto.
2. Dopo la stipulazione del contratto, l'OEA è nominata responsabile in outsourcing della privacy per i dati che verranno trasmessi e trattati dalla stessa in esecuzione del contratto d'appalto. Essa dovrà provvedere alla nomina degli autorizzati al trattamento dei dati personali e comunicare i nominativi al Committente. L'OEA riconosce il diritto del Committente a verificare periodicamente l'applicazione delle norme di sicurezza adottate.

3. I compiti che dovranno essere svolti dall'OEA vengono elencati di seguito sinteticamente e a titolo esemplificativo, ancorché non esaustivo:
- a) rispettare le misure di sicurezza indicate dall'Ente;
 - b) informare prontamente il Titolare di ogni questione rilevante ai fini della legge ed allertare immediatamente il Committente in caso di situazioni anomale o di emergenze;
 - c) dare istruzioni per la corretta gestione ed elaborazione dei dati personali, adottando le misure specifiche eventualmente ricevute per il trattamento dei dati personali e/o integrandole con le procedure già in essere;
 - d) curare il coordinamento di tutte le operazioni di trattamento dati;
 - e) evadere tempestivamente i reclami degli interessati e le eventuali istanze del Garante;
 - f) controllare l'andamento delle relazioni con gli utenti e/o dei rischi connessi;
 - g) procedere alle verifiche sulla metodologia di introduzione, gestione e rettifica dei dati, anche attraverso controlli a campione da eseguirsi periodicamente;
 - h) impartire disposizioni operative per la sicurezza delle banche dati e dei procedimenti di gestione e/o trattamento degli stessi;
 - i) effettuare il trattamento dei dati mediante strumenti idonei a garantirne la sicurezza e la riservatezza, anche attraverso strumenti automatizzati atti a memorizzare, gestire e trasmettere i dati stessi;
 - j) disporre il blocco dei dati, qualora sia necessaria una sospensione temporanea delle operazioni di trattamento, dandone tempestiva comunicazione al Titolare;
 - k) cancellare i dati personali quando non sono più necessari rispetto alle finalità per le quali sono stati raccolti o trattati, provvedendo alle formalità di legge e dandone comunicazione al Titolare, procedendo altresì all'aggiornamento del Registro dei dati e trattamenti.

Articolo 135 – Informativa ai sensi del Regolamento UE 2016/679 (GDPR)

1. I dati forniti nell'ambito della presente procedura di gara saranno trattati ai sensi della normativa vigente in tema di protezione dei dati personali, con finalità di gestione amministrativa ed ottemperanza degli obblighi di legge relativi al procedimento di scelta del contraente a cui il presente Capitolato fa riferimento, ai sensi dell'art. 6 par. 1 lett. b) e c) del Regolamento UE 679/2016.
2. I dati personali trattati sono dati anagrafici, di contatto e tutte le informazioni richieste dalla normativa in tema di contratti pubblici di legali rappresentanti e altri soggetti fisici legati agli appaltatori che partecipano al procedimento.
3. I dati saranno comunicati al personale coinvolto nel procedimento per gli adempimenti di competenza. Gli stessi saranno trattati anche successivamente per le finalità correlate alla gestione del rapporto

medesimo. Potranno essere trattati da soggetti pubblici e privati per attività strumentali alle finalità indicate, di cui l'ente potrà avvalersi in qualità di responsabile del trattamento. Saranno inoltre comunicati a soggetti pubblici per l'osservanza di obblighi di legge, sempre nel rispetto della normativa vigente in tema di protezione dei dati personali. Non è previsto il trasferimento di dati in un paese terzo.

4. Il presente trattamento non contempla alcun processo decisionale automatizzato, compresa la profilazione, di cui all'articolo 22, paragrafi 1 e 4, del Regolamento UE n. 679/2016.
5. Il conferimento di tali dati è obbligatorio, pena l'esclusione dal procedimento di scelta del contraente.
6. I dati saranno conservati per il tempo necessario a perseguire le finalità indicate e nel rispetto degli obblighi di legge correlati.
7. L'interessato potrà far valere, in qualsiasi momento e ove possibile, i Suoi diritti, in particolare con riferimento al diritto di accesso ai Suoi dati personali, nonché al diritto di ottenerne la rettifica o la limitazione, l'aggiornamento e la cancellazione, nonché con riferimento al diritto di portabilità dei dati e al diritto di opposizione al trattamento, salvo vi sia un motivo legittimo del Titolare del trattamento che prevalga sugli interessi dell'interessato, ovvero per l'accertamento, l'esercizio o la difesa di un diritto in sede giudiziaria.
8. Il Titolare del trattamento dei dati è l'Amministrazione che ha avviato il procedimento, a cui l'interessato potrà rivolgersi per far valere i propri diritti. Potrà altresì contattare il Responsabile della protezione dei dati al seguente indirizzo di posta elettronica: dpo@comune.meda.mb.it
9. Il candidato ha diritto di proporre reclamo all'Autorità Garante per la protezione dei dati personali qualora ne ravvisi la necessità.

Articolo 136 – Controversie

1. La definizione di tutte le controversie derivanti dall'esecuzione del contratto è devoluta all'Autorità Giudiziaria presso il Foro competente per la Stazione Appaltante, essendo esclusa la competenza arbitrale.

Articolo 137 – Disposizioni finali

1. Per tutto quanto non espressamente stabilito nel presente Capitolato, si fa riferimento alle leggi e regolamenti vigenti in materia, anche in materia di igiene e sanità, in quanto applicabili.

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**PROCEDURA APERTA IN AMBITO U.E.
PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA E SOCIALE, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE,
DEL COMUNE DI MEDA
PERIODO 01 /09/2021 - 31/08/2027**

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE

Allegato 1 al Disciplinare di gara

ALLEGATO 1

**SPECIFICHE TECNICHE
RELATIVE AI BENI DA FORNIRE**

Giugno 2021

Sono oggetto della presente Specifica tecnica le attrezzature la cui fornitura e installazione presso il Centro di produzione pasti e i Terminali di distribuzione del Comune di Meda è prevista dal Capitolato Speciale di appalto.

Tutte le attrezzature elencate dovranno essere nuove, di marca di produzione conosciuta e con le caratteristiche e le certificazioni di qualità previste dalla normativa vigente.

Sono compresi gli oneri di installazione delle attrezzature.

Alla scadenza dell'appalto le suddette attrezzature rimarranno di completa proprietà dell'Amministrazione Comunale di Meda.

Lo smaltimento delle eventuali attrezzature sostituite sarà interamente a carico dell'Impresa aggiudicataria, salvo diverse disposizioni dell'Amministrazione Comunale.

ATTREZZATURE CENTRO COTTURA PRESSO SCUOLA SAN GIORGIO

<p>N. 2 ARMADI FRIGORIFERI</p>	<p><i>Descrizione:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Capacità: 1400 litri - Temperatura d'esercizio -25-15°C, versione a 2 porte cieche. - Costruzione monoscocca in acciaio Inox AISI 304 interno ed esterno, esterno satinato Scotch Brite. - Spessore di isolamento 83 mm. Isolamento ecologico WBS ad alta densità (circa 42 kg/m³) privo di HCFC). - Cruscotto apribile per facilitare la manutenzione periodica (pulizia del condensatore). - Maniglia ergonomica a tutta altezza con impugnatura destra e sinistra. - Cella provvista di angoli arrotondati per una facile pulizia. - Guarnizioni magnetiche sui 4 lati ad alta aderenza realizzate con sezione ad alveare per limitare la dispersione termica. - Porte auto chiudenti con blocco in apertura a 100°. - Cerniera inferiore fissata frontalmente per installazione su zoccolo. - Compartimento interno con fianchi stampati, 24 posizioni passo 55mm. - TOUCH di controllo con funzione HACCP, gestione UR%, ricettario e programmi dedicati. - Impianto monoblocco a soffitto con evaporatore esterno alla cella per permettere lo sfruttamento dell'intero volume refrigerato. - Evaporatore verniciato anticorrosione in cataforesi. - Ventilatori evaporatore a controllo elettronico per un basso consumo. - Ventilazione indiretta grazie al sistema di canalizzazione. - Gas ecologici R134a, R452A. <p><i>Dotazione di serie:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 6 griglie plastificate GN2/1 - Luce LED - Serratura <p><i>Dati Tecnici</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Alimentazione Elettrica V AC230 - Potenza Elettrica Installata kW 0.910 - Dimensioni mm 1400x850 h2080 - Peso Netto Apparecchiatura kg 200 - Peso Lordo con Imballo kg 225
--------------------------------	--

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI BENI DA FORNIRE

<p>N. 1 FORNO A GAS TRIVALENTE CON CARRELLO 20 GN 2/1</p>	<p><i>Descrizione:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Tensione di alimentazione V - 50 Hz : AC 230 - Potenza elettrica totale kW : 1,8 - Potenza termica nominale Gas kW / kcal : 54 / 46.440 - Capacità in teglie: 20 Gn 2/1 - 40 GN 1/1 - Interasse teglie mm: 63 - Numero di pasti: 300 / 500 - Dimensioni esterne: L x P x H mm: 1290 x 895 x 1810 h
<p>N. 1 FORNO ELETTRICO CONVEZIONE –VAPORE 10 GN 2/1</p>	<p><i>Descrizione:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Tensione di alimentazione V - 50 Hz : AC 230 - Potenza elettrica totale kW : 1 - Potenza termica nominale Gas kW / kcal : 27 / 23.220 - Capacità in teglie: 10 Gn 2/1 –20 GN 1/1 - Interasse teglie mm : 70 - Numero di pasti : 150 / 300 - Dimensioni esterne L x P x H mm : 1170 x 895 x 1040 h
<p>N.1 BRASIERA A GAS</p>	<p><i>Descrizione:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Capacità: 80 litri - Modello realizzato interamente in acciaio inox CrNi 18/10 AISI 304, con piano di spessore 2 mm, satinatura superficiale Scotch-Brite, particolari cromati, profili arrotondati. - Piani dotati di alzatina posteriore. - Vasche in fondo acciaio inox. - Manopole con grado di protezione all'acqua IPX5. - Dotata di vasca capiente da 80 litri, con spesso fondo termodiffusore. - Dispositivo di ribaltamento (80°), con vite senza fine, manuale o motorizzato, che consente perfetti svuotamenti. - Rubinetto per carico acqua, coperchio incernierato e termostato per regolare la temperatura fino a 300 °C. - Bruciatori con accensione a mezzo fiamma pilota, rubinetti con valvola termostatica e termocoppia. - Accensione: piezoelettrica per versione manuale, con centralina elettrica per versione motorizzata. - Scarico fumi sul retro, realizzato completamente in sicurezza. - Dotazioni – Ugelli per ev. cambio tipologia gas. Piedini regolabili in altezza. <p><i>Dati Tecnici</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Dimensioni: cm. 80x 90x 90h - Vasca cm/lit 72x56x22,5h • 80 - Potenza gas: 22 kW – 18.920 kcal/h - Peso: 159kg - Volume: 0,894m³
<p>N. 1 CAPP A SPIRAZIONE</p>	<p><i>Descrizione:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Versione con condensazione ad aria. - Costruzione in acciaio inox 18/10, versione con motore incorporato <p><i>Dati Tecnici</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Alimentazione Elettrica V AC230 - Potenza Elettrica Installata kW 0.25
<p>N. 4 CARRELLI PORTATEGLIE</p>	<p><i>Descrizione:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Costruzione in acciaio inox AISI 304 - n.° 4 ruote piroettanti - Dim. 650x720 h.850 - Capacità n. 8 teglie GN 2/1 o 16 teglie GN 1/1

ATTREZZATURE CENTRO COTTURA PRESSO SCUOLA DIAZ

N. 2 ARMADI FRIGORIFERI	<p><i>Descrizione:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Capacità: 1400 litri - Struttura in acciaio inox AISI 304; - Ventilato con celle con spigoli arrotondati e piletta di scarico; - Temperatura di esercizio -2+8°C; - Porta auto chiudente con maniglia a tutta altezza; - Isolamento sp. 75mm (esente CFC e HCFC). - Pannello comandi con termostato elettronico con controllo delle informazioni sul funzionamento e delle funzioni di monitoraggio HACCP (rilevamento automatico delle anomalie di funzionamento); - Gas refrigerante R134A; - Sbrinamento automatico; - Smaltimento acqua di sbrinamento tramite evaporazione automatica con resistenza; - Luce e serratura di serie; - NR. 6 griglie GN2/1 con guide antiribaltamento; - Piedini in acciaio inox AISI 304, regolabili in altezza; - Omologazione dai principali enti internazionali di approvazione e marchi CE. <p><i>Caratteristiche tecniche</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Dimensioni indicative in mm. 1400x840x 2040 h - Tensione / Potenza assorbita V AC230 - kW 0,34
-------------------------	--

N. 2 ARMADI FRIGORIFERI	<p><i>Descrizione:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Capacità: 1400 litri - Temperatura d'esercizio -25-15°C, versione a 2 porte cieche. - Costruzione monoscocca in acciaio Inox AISI 304 interno ed esterno, esterno satinato Scotch Brite. - Spessore di isolamento 83 mm. Isolamento ecologico WBS ad alta densità (circa 42 kg/m3) privo di HCFC). - Cruscotto apribile per facilitare la manutenzione periodica (pulizia del condensatore). - Maniglia ergonomica a tutta altezza con impugnatura destra e sinistra. - Cella provvista di angoli arrotondati per una facile pulizia. - Guarnizioni magnetiche sui 4 lati ad alta aderenza realizzate con sezione ad alveare per limitare la dispersione termica. - Porte auto chiudenti con blocco in apertura a 100°. - Cerniera inferiore fissata frontalmente per installazione su zoccolo. - Compartimento interno con fianchi stampati, 24 posizioni passo 55mm. - TOUCH di controllo con funzione HACCP, gestione UR%, ricettario e programmi dedicati. - Impianto monoblocco a soffitto con evaporatore esterno alla cella per permettere lo sfruttamento dell'intero volume refrigerato. - Evaporatore verniciato anticorrosione in cataforesi. - Ventilatori evaporatore a controllo elettronico per un basso consumo. - Ventilazione indiretta grazie al sistema di canalizzazione. - Gas ecologici R134a, R452A. <p><i>Dotazione di serie:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 6 griglie plastificate GN2/1 - Luce LED - Serratura <p><i>Dati Tecnici</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Alimentazione Elettrica V AC230 - Potenza Elettrica Installata kW 0.910 - Dimensioni mm 1400x850 h2080 - Peso Netto Apparecchiatura kg 200 - Peso Lordo con Imballo kg 225
-------------------------	---

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**PROCEDURA APERTA IN AMBITO U.E.
PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA E SOCIALE, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE,
DEL COMUNE DI MEDA
PERIODO 01 /09/2021 - 31/08/2027**

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE

Allegato 1 al Disciplinare di gara

ALLEGATO 2

**SPECIFICHE TECNICHE
RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE
DELLE DERRATE ALIMENTARI E NON ALIMENTARI**

Giugno 2021

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE
DELLE DERRATE ALIMENTARI E NON ALIMENTARI**

INDICE

TABELLE FOOD.....	5
CONDIZIONI GENERALI.....	5
ELENCO DEI PRODOTTI BIOLOGICI RICHIESTI	7
CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI	8
CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI	9
PRODOTTI CARNEI.....	10
BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO	10
VITELLO FRESCO REFRIGERATO.....	10
SUINO LEGGERO O MAGRONE FRESCO REFRIGERATO.....	11
AGNELLO E CAPRETTO FRESCO.....	11
CONIGLIO FRESCO	11
POLLO FRESCO REFRIGERATO	12
TACCHINO FRESCO REFRIGERATO.....	13
ARROSTO E ROLLÈ DI TACCHINO FRESCO	14
CARNE CONGELATA O SURGELATA	14
SALUMI	15
PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA' SENZA POLIFOSFATI	15
PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO NAZIONALE	15
BRESAOLA	16
MORTADELLA	16
PANCETTA.....	16
COPPA O CAPOCOLLO	17
SPECK ALTO ADIGE	17
FESA DI TACCHINO ARROSTO.....	17
PRODOTTI LATTIERO CASEARI	18
LATTE FRESCO PASTORIZZATO O UHT.....	18
YOGURT	18
BURRO.....	18
FORMAGGI A PASTA FILATA FRESCHI.....	19
FORMAGGI A PASTA FILATA CON STAGIONATURA.....	19
FORMAGGI FRESCHI DA TAVOLA.....	19
FORMAGGI A PASTA PRESSATA.....	20
FORMAGGI DI TIPO SVIZZERO (TIPO EMMENTALER, GROVIERA, FRIBURGO) o EDAMER.....	20
GRANA PADANO D.O.P. – PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.	20
FORMAGGI MOLLI CON CROSTA	21
RICOTTA.....	21
OVOPRODOTTI	22
UOVA FRESCHE.....	22
OVOPRODOTTI PASTORIZZATI.....	22
PRODOTTI ITTICI	23
PRODOTTI ITTICI CONGELATI O SURGELATI	23
PRODOTTI ITTICI AFFUMICATI	24
PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI	25
FRUTTA FRESCA.....	25
PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI	25
PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI.....	26
PATATE FRESCHE.....	27
FRUTTA SECCA SGUSCIATA.....	27
UVA SULTANINA	27
SPEZIE E CONDIMENTI	28
ERBE AROMATICHE E SPEZIE DISIDRATATE	28
ZUCCHERO	28

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE
DELLE DERRATE ALIMENTARI E NON ALIMENTARI**

SALE FINE – GROSSO	28
OLI DI OLIVA E DI SEMI	29
ACETO	29
SCATOLAME.....	30
POMODORI PELATI NORMALI INTERI O NON INTERI (A PEZZETTINI)	30
OLIVE IN SALAMOIA	30
CAPPERI SOTTO SALE	30
PRODOTTI ITTICI IN SCATOLA	31
PESTO ALLA GENOVESE	31
GRANELLE, SFARINATI E DERIVATI.....	32
FARINA BIANCA	32
ALTRE FARINE	32
PATATE IN FIOCCHI.....	33
PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO.....	33
PASTA ALL'UOVO SECCA, FRESCA O SURGELATA	33
PASTA RIPIENA SECCA, FRESCA O SURGELATA	34
ALTRE PASTE	34
RISO.....	34
LEGUMI E CEREALI IN GRANELLA SECCHI	35
GNOCCHI DI PATATE FRESCI	35
PANE FRESCO	35
PANE GRATTUGIATO	36
PASTE PRONTE SURGELATE O CONGELATE	36
BISCOTTI	36
PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO E TORTE.....	37
FETTE BISCOTTATE	37
CRACKERS E TARALLI	37
BASE PER PIZZA / FOCACCIA FRESCA O SURGELATA	38
ALTRI PRODOTTI	39
LIEVITO.....	39
BICARBONATO DI SODIO.....	39
INFUSI.....	39
DESSERT PRONTI UHT	40
PUREA DI FRUTTA.....	40
MARMELLATE, CONFETTURE E GELATINE DI FRUTTA	40
MIELE	41
GELATI.....	41
CIOCCOLATO BARRETTA	41
PRODOTTI DIETETICI	42
PRODOTTI SENZA GLUTINE PER CELIACI	42
PRODOTTI IPOPROTEICI E APROTEICI	42
PRODOTTI GLUTINATI.....	43
PRODOTTI DIETETICI SENZA LATTE E DERIVATI.....	43
PRODOTTI DIETETICI SENZA UOVA E DERIVATI.....	44
PRODOTTI CON INTEGRATORI PROTEICI.....	44
PRODOTTI IPOSODICI	44
PASTA DI MAIS, PASTA DI FARRO, PASTA DI GUAR E PASTA DI KAMUT	45
BISCOTTI PRIMI MESI SOLUBILI E PRIMA INFANZIA	45
FORMULE PER LATTANTI E LATTE DI PROSEGUIMENTO	45
LATTE HD (HIGHT DIGESTIVE)	46
OMOGENEIZZATI E LIOFILIZZATI	46
CREME PER LA PRIMA INFANZIA.....	46
BEVANDE A BASE DI CEREALI	47
PRODOTTI A BASE DI SOIA.....	47
TOFU.....	47
SEITAN.....	48

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE
DELLE DERRATE ALIMENTARI E NON ALIMENTARI**

ALIMENTI PER VEGANI.....	48
BEVANDE.....	49
ACQUA MINERALE NATURALE	49
NETTARI E SUCCHI DI FRUTTA	49
TABELLE NON FOOD.....	51
CONTENITORE ISOTERMICO IN POLIPROPILENE.....	51
CONTENITORE ISOTERMICO IN ACCIAIO	51
VASSOIO NEUTRO.....	51
VASCHETTA MONOPORZIONE IN ALLUMINIO CON COPERCHIO GRAFFABILE	51
VASCHETTA MONOPORZIONE IN POLIPROPILENE CON COPERCHIO/FILM	
TERMOSIGILLABILE.....	51
STOVIGLIE MONOUSO	51
STOVIGLIE IN MELAMINA.....	52
STOVIGLIE IN CERAMICA.....	52
STOVIGLIE IN VETRO	52
BICCHIERI DURALEX.....	52
POSATE IN ACCIAIO INOX	52
TOVAGLIAME DI CARTA	53
CARAFFA IN POLICARBONATO PER ACQUA	53
CESTINO PORTAPANE IN ACCIAIO INOX	53
CESTINO PORTAPANE IN POLICARBONATO	53

**SPECIFICHE TECNICHE
RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E
NON ALIMENTARI**

**SEZIONE I
DERRATE ALIMENTARI**

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'adeguata 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")

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 QUALITÀ 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)

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE
DELLE DERRATE ALIMENTARI E NON ALIMENTARI**

ELENCO DEI PRODOTTI BIOLOGICI RICHIESTI

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:

<i>DERRATE</i>	<i>PERCENTUALE IN PESO SUL TOTALE</i>
<i>Frutta</i>	<i>60% BIO</i>
<i>Verdure e ortaggi</i>	<i>60% BIO</i>
<i>Legumi</i>	<i>60% BIO</i>
<i>Cereali</i>	<i>60% BIO</i>
<i>Uova fresche e/o pastorizzate</i>	<i>100% BIO</i>
<i>Carne bovina</i>	<i>50% BIO + 10% BIO o SQNZ</i>
<i>Carne suina</i>	<i>10% BIO</i>
<i>Carne avicola</i>	<i>20% BIO 80% Etichettata secondo il DM 29/07/2004: “Modalità di etichettatura per l’applicazione di un sistema volontario di etichettature delle carni di pollame”</i>
<i>Carne omogeneizzata</i>	<i>100% BIO</i>
<i>Prodotti ittici</i>	<i>1 volta/anno BIO</i>
<i>Salumi</i>	<i>30% BIO</i>
<i>Formaggi</i>	<i>30% BIO</i>
<i>Latte</i>	<i>100% BIO</i>
<i>Yogurt</i>	<i>100% BIO</i>
<i>Olio extravergine di oliva</i>	<i>40% BIO</i>
<i>Pelati, polpa e passata di pomodoro</i>	<i>33% BIO</i>
<i>Succhi di frutta o nettari di frutta</i>	<i>100% BIO</i>

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.

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

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

VITELLO FRESCO 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.
- 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 richiesti: lombo, nodino, ossobuco, pancia, fettine pretagliate, sottospalla, fesa, sottofesa, reale, fiocco di punta, geretto, aletta, traversino, scamone, noce, ecc.

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto

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

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 forcina, 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

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

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:

- l'uso di carni surgelate è permesso solo quando non sono reperibili sul mercato le carni fresche corrispondenti;
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.

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

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

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;

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'adeguata protezione del prodotto

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'adeguata protezione al prodotto
- monoporzioni da 50g - 80 g - 100g - 125g

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'allevato": 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

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%
- quartiolo
- 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'adeguata protezione al prodotto
- monoporzioni da 50g – 100g.
- forma intera

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 ombatura, 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

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'adeguata protezione del prodotto;

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

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 stata 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, biette da costa o biette, biette erbette, spinaci, cavoli cappucci e verzotti, cavoli di Bruxelles
- Ortaggi a bulbo: cipolla, aglio, 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

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 erbe 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

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

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'adeguata 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'adeguata protezione del prodotto

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 aggiungere 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

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

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

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:

- 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 o da conservare a temperatura ambiente

Confezionamento:

- latte o barattolo in vetro o PET

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'adeguata 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'adeguata protezione al prodotto

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

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'adeguata 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'adeguata 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'adeguata protezione del prodotto
- preferibile sottovuoto

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'adeguata 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'adeguata 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

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'adeguata 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'adeguata protezione del prodotto

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

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

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'adeguata 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 deinato in filtri o solubile
- camomilla in filtri e solubile
- infusi alla frutta e gusti vari

Confezionamento:

- bustine monodose

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

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'adeguata protezione del prodotto
- in confezione monodose da 20g – 25g – 30g - 50 g

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'adeguata 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'adeguata protezione del prodotto

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'adeguata 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'adeguata protezione del prodotto

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 IPOSONDICI

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

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'ideale 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'ideale 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'ideale 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'ideale protezione del prodotto.

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'adeguata 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'adeguata protezione del prodotto.

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'adeguata 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'adeguata 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'adeguata protezione del prodotto

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'adeguata 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'adeguata 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

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

**SPECIFICHE TECNICHE
RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E
NON ALIMENTARI**

**SEZIONE II
DERRATE NON ALIMENTARI**

TABELLE NON FOOD

CONTENITORE ISOTERMICO IN POLIPROPILENE

Contenitore isotermico in polipropilene con coperchio a doppia parete, termoisolato con poliuretano espanso per garantire l'isolamento termico. Lati frontali dotati di robuste chiusure a staffe e manici retraibili in materia plastica resistente. Parte inferiore e superiore sagomate per consentire l'accatastamento dei contenitori. Adatto per lavaggio in lavastoviglie. Contenitore idoneo per l'alloggiamento di Gastronorm 1/1 o relativi sottomultipli.

CONTENITORE ISOTERMICO IN ACCIAIO

Contenitore a tenuta stagna realizzato in acciaio inox 18/10. Cassa e coperchio con pareti a intercapedine saldati a tenuta ed isolati con poliuretano espanso privo di CFC. Maniglie a caduta isolate incassate su due lati corti del contenitore. Coperchio con chiusura a scatto; paraurti perimetrale; impilabile. Coperchio con guarnizione perimetrale omologata per alimenti; bordo coperchio protetto contro gli urti. Contenitore interno realizzato per contenere Gastronorm 1/1 o sottomultipli. Adatto per lavaggio in lavastoviglie.

VASSOIO NEUTRO

Vassoio neutro rettangolare o esagonale ad angoli arrotondati, dotato di guide di trattenimento, di guide angolari e di bordo ed angoli rinforzati a spessori differenziati. Costruito in poliestere caricato con fibra di vetro; antigraffio su entrambi i lati; lavabile in lavastoviglie. Misure normalizzate Gastronorm.

VASCHETTA MONOPORZIONE IN ALLUMINIO CON COPERCHIO GRAFFABILE

Vaschetta monoporzione in alluminio per uso alimentare, monouso con coperchio graffabile in alluminio.

VASCHETTA MONOPORZIONE IN POLIPROPILENE CON COPERCHIO/FILM TERMOSIGILLABILE

Vaschetta monoporzione in polipropilene resistente agli sbalzi di temperatura da -20°C a + 120°C; lavabile, priva di spigoli vivi, impilabile; misure conformi agli standard europei GN; chiudibile con pellicola o con coperchio nello stesso materiale della vaschetta.

STOVIGLIE MONOUSO

Piatti, coppette e bicchieri in materiale biodegradabile e compostabile, di colore bianco con colorante idoneo al contatto alimentare.

Bordi allineati, stabili e facilmente divisibili uno dall'altro.

Conforme a quanto previsto dal D.M. 21/03/1973 e s.m.i.

- Fondo: Diametro mm 230
- Piano: Diametro mm 240
- Coppetta: Diametro mm 150
- Bicchiere: Capacità 200 cc., bocca diametro 73 mm ca, base diametro 48 mm ca.

POSATE MONOUSO

Posate (forchetta, coltello, cucchiaio, cucchiaino) in materiale biodegradabile e compostabile, di colore bianco con colorante idoneo al contatto alimentare.

Il coltello deve presentare la lama seghettata.

Conforme a quanto previsto dal D.M. 21/03/1973 e s.m.i.

Peso medio di ogni posata gr.6

STOVIGLIE IN MELAMINA

Piatto in melamina; materiale idoneo al contatto coi cibi; lavabile in lavastoviglie; superficie resistente all'usura e ai graffi; profilo dal bordo piatto con aletta e fondo rinforzati.

- Fondo: diametro mm 230
- Piano: diametro mm 240
- Dolce/frutta: diametro mm 190
- Bicchieri: Capacità 200 cc

STOVIGLIE IN CERAMICA

In ceramica inattaccabile da qualunque tipo di spugna abrasiva, resistente agli urti ed alle punte acuminate di forchette e coltelli; lavabile in lavastoviglie.

- Fondo: Diametro mm 230
- Piano: Diametro mm 240
- Dolce/frutta: Diametro mm 190

STOVIGLIE IN VETRO

In vetro temperato e trasparente, resistente agli urti e all'acqua bollente; lavabile in lavastoviglie.

- Coppetta: Diametro mm 150
- Bicchiere: Capacità 200 cc.
- Caraffa per acqua/ vino

BICCHIERI DURALEX

Bicchieri realizzati in vetro infrangibile (duraless), resistente agli urti, all'acqua bollente della lavastoviglie, al calore del forno a micro-onde.

Capacità 200 cc.

POSATE IN ACCIAIO INOX

Posate in acciaio inox lavabili in lavastoviglie.

- Forchetta
- Coltello
- Cucchiaio
- Cucchiaino
- Forchetta dolce/frutta

TOVAGLIAME DI CARTA

Tovagliolo composto da ovatta di cellulosa assolutamente atossica, a doppio velo, tinta unita di colore bianco.

- Tovaglia: Dimensioni mm 1200x1800
- Tovagliette: Dimensioni mm 300x450
- Tovagliolo: Dimensioni mm 330x330

CARAFFA IN POLICARBONATO PER ACQUA

Caraffa in policarbonato resistente all'usura e ai graffi; lavabile in lavastoviglie; impugnatura con profilo sagomato; base ampia a garanzia di stabilità; diametro superiore mm. 110/140, diametro della base mm. 70/110; altezza mm. 170/230.

CESTINO PORTAPANE IN ACCIAIO INOX

Cestino portapane in acciaio inox; lavabile in lavastoviglie.
Dimensioni diametro mm 120 (per 1 utente).

CESTINO PORTAPANE IN POLICARBONATO

Cestino portapane in policarbonato; lavabile in lavastoviglie.
Dimensioni diametro mm 200 (per 4 utenti).

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**PROCEDURA APERTA IN AMBITO U.E.
PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA E SOCIALE, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE,
DEL COMUNE DI MEDA
PERIODO 01 /09/2021 - 31/08/2027**

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE

Allegato 1 al Disciplinare di gara

ALLEGATO 3

**SPECIFICHE TECNICHE
RELATIVE AI LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI
E CHIMICO FISICI DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Giugno 2021

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 dalla normativa nazionale.

Essi si applicano agli alimenti immessi sul mercato durante il periodo di conservabilità.

Gli indicatori di igiene di processo (aerobi mesofili totali, Enterobacteriaceae, *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 igiene del processo produttivo della matrice in analisi.

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

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

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI
E CHIMICO FISICI DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

1 ALIMENTI IN POLVERE PER L'INFANZIA E ALIMENTI DIETETICI IN POLVERE A FINI MEDICI SPECIALI					
	Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
1	Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	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.
2	Alimenti di proseguimento in polvere	Enterobacteriaceae	Assenti in 10g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
2	Alimenti di proseguimento in polvere	Salmonella spp.	Assente in 25g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
3	Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali	Anaerobi solfito riduttori	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
3	Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali	Muffe	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
3	Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali	Lieviti	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
3	Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
3	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.
3	Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali	Clostridium perfringens	≤ 100	Per prodotti contenenti carne	PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
3	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.
3	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.
3	Alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali	Listeria monocytogenes	Assente in 25g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.

2 CACAO E SUE PREPARAZIONI					
	Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
1	Cacao e sue preparazioni	Aerobi mesofili totali	≤ 100.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Cacao e sue preparazioni	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Cacao e sue preparazioni	Muffe	Assenti in 10g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
1	Cacao e sue preparazioni	Lieviti	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Cacao e sue preparazioni	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
1	Cacao e sue preparazioni	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
1	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.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI
E CHIMICO FISICI DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

3 MIELE					
	Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
1	Miele	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Miele	Anaerobi solfito riduttori	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Miele	Spore di anaerobi solfito riduttori	<10		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Miele	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Miele	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
1	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.

4 CEREALI E PRODOTTI DELLA MACINAZIONE					
	Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
1	Farina	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Altri cereali quali riso, orzo, etc...	Aerobi mesofili totali	≤ 100.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Cereali e prodotti della macinazione	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Cereali e prodotti della macinazione	Escherichia coli	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Cereali e prodotti della macinazione	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Cereali e prodotti della macinazione	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Cereali e prodotti della macinazione	Lieviti	< 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Cereali e prodotti della macinazione	Muffe	< 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Cereali e prodotti della macinazione	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
2	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.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI
E CHIMICO FISICI DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

5 PANE, PASTICCERIA E BISCOTTERIA DA FORNO					
	Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
1	Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000	Limite valido anche per pasticceria surgelata	PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Escherichia coli	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Coliformi totali	≤ 1.000	Limite valido anche per pasticceria surgelata	PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Lieviti	< 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Muffe	< 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Pasticceria fresca e preparati per pasticceria a base di uova	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
1	Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
1	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.
2	Pane, pane industriale	Aerobi mesofili totali	<1.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Pane, pane industriale	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Pane, pane industriale	Escherichia coli	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Pane, pane industriale	Coliformi totali	≤ 3.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Pane, pane industriale	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Pane, pane industriale	Lieviti	< 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Pane, pane industriale	Muffe	< 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Pane, pane industriale	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
2	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.
3	Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,...)	Aerobi mesofili totali	<1.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
3	Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,...)	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
3	Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,...)	Escherichia coli	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
3	Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,...)	Coliformi totali	≤ 3.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
3	Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,...)	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI
E CHIMICO FISICI DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

3	Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,...)	Lieviti	< 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
3	Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,...)	Muffe	< 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
3	Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,...)	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
3	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.
4	Pane grattugiato	Aerobi mesofili totali	≤ 100.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
4	Pane grattugiato	Coliformi totali	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
4	Pane grattugiato	Lieviti	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
4	Pane grattugiato	Muffe	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
4	Pane grattugiato	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013

6	PASTE ALIMENTARI				
	Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
1	Pasta all'uovo secca	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Pasta all'uovo secca	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Pasta all'uovo secca	Muffe	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Pasta all'uovo secca	Escherichia coli	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Pasta all'uovo secca	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
1	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.
1	Pasta all'uovo fresca	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Pasta all'uovo fresca	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Pasta all'uovo fresca	Muffe	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Pasta all'uovo fresca	Escherichia coli	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Pasta all'uovo fresca	Coliformi totali	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Pasta all'uovo fresca	Bacillus cereus	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Pasta all'uovo fresca	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
1	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.
2	Pasta ripiena industriale	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI
E CHIMICO FISICI DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

2	Pasta ripiena industriale	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 500		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Pasta ripiena industriale	Muffe	≤ 100.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Pasta ripiena industriale	Lieviti	≤ 100.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Pasta ripiena industriale	Escherichia coli	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Pasta ripiena industriale	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Pasta ripiena industriale	Bacillus cereus	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Pasta ripiena industriale	Clostridium perfringens	≤ 1.000	Il limite si applica ai prodotti contenenti carne	PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Pasta ripiena industriale	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
2	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.
3	Pasta ripiena artigianale non confezionata	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
3	Pasta ripiena artigianale non confezionata	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
3	Pasta ripiena artigianale non confezionata	Muffe	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
3	Pasta ripiena artigianale non confezionata	Escherichia coli	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
3	Pasta ripiena artigianale non confezionata	Bacillus cereus	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
3	Pasta ripiena artigianale non confezionata	Clostridium perfringens	≤ 1.000	Il limite si applica ai prodotti contenenti carne	PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
3	Pasta ripiena artigianale non confezionata	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
3	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.

7	ORTAGGI, FRUTTA E PRODOTTI DERIVATI				
	Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
1	Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Aerobi mesofili totali	≤ 50.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Batteri lattici mesofili	≤ 5.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Pseudomonas spp.	≤ 1.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Escherichia coli	≤ 1.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
1	Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Muffe	≤ 1.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Lieviti	≤ 1.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
1	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.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI
E CHIMICO FISICI DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

1	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
2	Semi germogliati pronti al consumo	Escherichia coli	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Semi germogliati pronti al consumo	Bacillus cereus	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Semi germogliati pronti al consumo	Escherichia coli produttori di tossina shiga (STEC)	Assente in 25 g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
3	Frutta e ortaggi freschi, non tagliati e non trasformati da consumarsi crudi	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
3	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.
3	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
4	Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Escherichia coli	≤ 1.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
4	Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Batteri lattici mesofili	≤ 1.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
4	Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Lieviti	≤ 1.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
4	Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Muffe	≤ 100.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
4	Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
4	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.
4	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

8 SPEZIE ED ERBE AROMATICHE					
	Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
1	Spezie ed erbe aromatiche	Aerobi mesofili totali	≤ 5.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Spezie ed erbe aromatiche	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Spezie ed erbe aromatiche	Muffe	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Spezie ed erbe aromatiche	Escherichia coli	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Spezie ed erbe aromatiche	Enterobacteriaceae	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Spezie ed erbe aromatiche	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Spezie ed erbe aromatiche	Clostridium perfringens	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Spezie ed erbe aromatiche	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI
E CHIMICO FISICI DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

9 CARNI FRESCHE E PRODOTTI CARNEI CRUDI – PRODOTTI DI SALUMERIA					
	Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
1	Carni rosse fresche refrigerate	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Carni rosse fresche refrigerate	Rapporto aerobi mesofili totali / batteri lattici mesofili	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Carni rosse fresche refrigerate	Escherichia coli	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Carni rosse fresche refrigerate	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Carni rosse fresche refrigerate	Pseudomonas spp. presunto	≤ 10.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Carni rosse fresche refrigerate	Anaerobi solfito riduttori	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Carni rosse fresche refrigerate	Clostridium perfringens	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Carni rosse fresche refrigerate	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
1	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.
1	Carni rosse fresche refrigerate	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
1	Carni rosse fresche refrigerate	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
2	Carne suina in pezzi refrigerata	Enterobacteriaceae	≤ 100.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
3	Carni bianche avicole fresche refrigerate	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
3	Carni bianche avicole fresche refrigerate	Escherichia coli	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
3	Carni bianche avicole fresche refrigerate	Enterobacteriaceae	≤ 1.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
3	Carni bianche avicole fresche refrigerate	Pseudomonas spp. presunto	≤ 10.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
3	Carni bianche avicole fresche refrigerate	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
3	Carni bianche avicole fresche refrigerate	Anaerobi solfito riduttori	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
3	Carni bianche avicole fresche refrigerate	Clostridium perfringens	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
3	Carni bianche avicole fresche refrigerate	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
3	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.
3	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.
3	Carni bianche avicole fresche refrigerate	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
3	Carni bianche avicole fresche refrigerate	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
3	Carcassa intera di volatile	Batteri lattici	≤ 100.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
4	Carne cunicola fresca refrigerata	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI
E CHIMICO FISICI DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

4	Carne cunicola fresca refrigerata - - Taglio avicolo con pelle	Batteri lattici	≤ 10.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
4	Carne cunicola fresca refrigerata	Escherichia coli	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
4	Carne cunicola fresca refrigerata	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
4	Carne cunicola fresca refrigerata	Pseudomonas spp. presunto	≤ 10.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
4	Carne cunicola fresca refrigerata	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
4	Carne cunicola fresca refrigerata	Anaerobi solfito riduttori	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
4	Carne cunicola fresca refrigerata	Clostridium perfringens	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
4	Carne cunicola fresca refrigerata	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
4	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.
4	Carne cunicola fresca refrigerata	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
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	PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
5	Carni macinate	Lieviti	≤ 1.000.000	Il criterio non si applica alla carne macinata prodotta al dettaglio e consumata entro le 24 ore	PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
5	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	PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
5	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	PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
5	Carni macinate	Escherichia coli	≤ 500		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
5	Carni macinate	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
5	Carni macinate	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
5	Carni macinate	Anaerobi solfito riduttori	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
5	Carni macinate	Clostridium perfringens	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
5	Carni macinate	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
5	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.
5	Carni macinate	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
5	Carni macinate	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
6	Carni macinate da consumarsi crude	Escherichia coli	≤ 50		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
6	Carni macinate da consumarsi crude	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
6	Carni macinate da consumarsi crude	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
7	Preparazioni crude a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI
E CHIMICO FISICI DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

7	Preparazioni crude a base carne di pollame (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Batteri lattici mesofili	≤ 10.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
7	Preparazioni crude 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.
7	Preparazioni crude a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Enterobacteriaceae	≤ 100.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
7	Preparazioni crude a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
7	Preparazioni crude a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Anaerobi solfito riduttori	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
7	Preparazioni crude a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Clostridium perfringens	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
7	Preparazioni crude a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Pseudomonas spp. presunto	≤ 10.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
7	Preparazioni crude a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Lieviti	≤ 100.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
7	Preparazioni crude a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Muffe	≤ 100.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
7	Preparazioni crude a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
7	Preparazioni crude 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.
7	Preparazioni crude 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
7	Preparazioni crude 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
8	Carpaccio e altre preparazioni di carne da consumarsi crude	Aerobi mesofili totali	≤ 100.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
8	Carpaccio e altre preparazioni di carne da consumarsi crude	Escherichia coli	≤ 500		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
8	Carpaccio e altre preparazioni di carne da consumarsi crude	Enterobacteriaceae	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
9	Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
9	Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Rapporto aerobi mesofili totali / batteri lattici mesofili	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
9	Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Escherichia coli	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
9	Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Enterobacteriaceae	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
9	Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
9	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	PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
9	Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Anaerobi solfito riduttori	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
9	Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Clostridium perfringens	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
9	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
9	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.
9	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.
9	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

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI
E CHIMICO FISICI DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

9	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
10	Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)	Escherichia coli	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
10	Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)	Enterobacteriaceae	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
10	Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000	Criterio indicatore in particolare modo per i prodotti disossati e affettati	PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
10	Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)	Anaerobi solfito riduttori	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
10	Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)	Clostridium perfringens	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
10	Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
10	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.
10	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
11	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
11	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Rapporto aerobi mesofili totali / batteri lattici mesofili	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
11	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Escherichia coli	≤ 5.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
11	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Enterobacteriaceae	≤ 100.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
11	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
11	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Anaerobi solfito riduttori	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
11	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Clostridium perfringens	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
11	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Pseudomonas spp. presunto	≤ 10.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
11	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
11	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.
11	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.
11	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
11	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

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI
E CHIMICO FISICI DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

10	PRODOTTI LATTIERO-CASEARI				
	Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
1	Latte crudo destinato al consumo umano diretto	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 2.000		Intesa Stato/Regioni REP. N. 5/CSR del 25/01/2007
1	Latte crudo destinato al consumo umano diretto	Salmonella spp.	Assente in 25 ml		Intesa Stato/Regioni REP. N. 5/CSR del 25/01/2007
1	Latte crudo destinato al consumo umano diretto	Listeria monocytogenes	Assente in 25 ml		Intesa Stato/Regioni REP. N. 5/CSR del 25/01/2007
1	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
1	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
1	Latte UHT	Aerobi mesofili totali	≤ 110 ufc/ml	Conteggio flora aerobia a 30°C e flora termofila a 55°C.	PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	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.
2	Latte pastorizzato	Enterobacteriaceae	≤ 10 ufc/ml		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
2	Latte pastorizzato	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100 ufc/ml		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Latte pastorizzato	Salmonella spp.	Assente in 25 ml		Legge 283/1962, art. 5
2	Latte pastorizzato	Listeria monocytogenes	Assente in 25 ml		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
3	Latte in polvere e siero di latte in polvere	Enterobacteriaceae	≤ 10		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
3	Latte in polvere e siero di latte in polvere	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
3	Latte in polvere e siero di latte in polvere	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
3	Latte in polvere e siero di latte in polvere	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
4	Gelati con base di latte e/o uova	Aerobi mesofili totali	≤ 500.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
4	Gelati con base di latte e/o uova	Escherichia coli	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
4	Gelati con base di latte e/o uova	Enterobacteriaceae	≤ 100		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
4	Gelati con base di latte e/o uova	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
4	Gelati con base di latte e/o uova	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
4	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.
4	Yogurt e lattini fermentati	Enterobacteriaceae	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
4	Yogurt e lattini fermentati	Escherichia coli	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
4	Yogurt e lattini fermentati	Germi specifici di fermentazione	<5.000.000	Somma di lactobacillus bulgaricus e Streptococcus thermophilus prima della scadenza	PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
4	Yogurt e lattini fermentati	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
4	Yogurt e lattini 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.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI
E CHIMICO FISICI DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

5	Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	Aerobi mesofili totali	≤ 100.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
5	Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	Escherichia coli	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
5	Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	Enterobacteriaceae	≤ 10		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
5	Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	Muffe	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
5	Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	Lieviti	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
5	Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
5	Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
5	Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	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.
6	Panna da latte crudo	Coliformi totali	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
7	Burro e panna a base di latte crudo	Escherichia coli	≤ 100		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
7	Burro da latte crudo	Coliformi totali	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
7	Burro e panna	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
7	Burro e panna di latte crudo	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
7	Burro e panna	Muffe	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
7	Burro e panna	Lieviti	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
7	Burro e panna	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
7	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.
7	Burro e panna	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
7	Burro e panna	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
8	Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Muffe	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
8	Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Escherichia coli	≤ 1.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
8	Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
8	Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Anaerobi solfito riduttori	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
8	Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
8	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.
8	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
8	Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
9	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.
9	Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Escherichia coli	≤ 1.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI
E CHIMICO FISICI DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

9	Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 1.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i
9	Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Muffe	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
9	Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Anaerobi solfito riduttori	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
9	Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
9	Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Pseudomonas spp. presunto	≤ 100.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
9	Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
9	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.
9	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
9	Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
10	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Escherichia coli	≤ 1.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
10	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i
10	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
10	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.
10	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
10	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
11	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Aerobi mesofili totali	≤ 10.00.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
11	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Escherichia coli	≤ 1.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
11	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Coliformi totali	≤ 100.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
11	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i
11	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Muffe	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
11	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Lieviti	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
11	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
11	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Pseudomonas spp. presunto	≤ 100.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
11	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
11	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.
11	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
11	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
12	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

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI
E CHIMICO FISICI DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

11 UOVA E OVOPRODOTTI					
	Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
1	Ovoprodotti	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Ovoprodotti	Enterobacteriaceae	≤ 100		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
1	Ovoprodotti	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Ovoprodotti	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
1	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.
2	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

12 PRODOTTI DELLA PESCA: PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI					
	Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
1	Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettato refrigerato e/o decongelato	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettato refrigerato e/o decongelato	Escherichia coli	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettato refrigerato e/o decongelato	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettato refrigerato e/o decongelato	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettato refrigerato e/o decongelato	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
1	Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettato 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.
2	Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, sughi pronti, prodotti in salamoia)	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	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		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	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		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	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		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	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		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	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		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	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
2	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.
3	Molluschi e crostacei crudi e/o interi, freschi e/o decongelati, prodotti a base di molluschi o crostacei	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
3	Molluschi e crostacei crudi e/o interi, freschi e/o decongelati, prodotti a base di molluschi o crostacei	Escherichia coli	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI
E CHIMICO FISICI DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

3	Molluschi e crostacei crudi e/o interi, freschi e/o decongelati, prodotti a base di molluschi o crostacei	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
3	Molluschi e crostacei crudi e/o interi, freschi e/o decongelati, prodotti a base di molluschi o crostacei	Clostridium perfringens	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
3	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
3	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.
4	Pesce e preparazioni a base di pesce da consumarsi crudo	Escherichia coli	≤ 10		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
5	Prodotti marinati acidi con pH <4,4; acciughe sotto sale o sott'olio, surimi	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
6	Polpo marinato, cocktail di frutti di mare con pH tra 4,4-5,2	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
6	Polpo marinato, cocktail di frutti di mare con pH tra 4,4-5,2, prodotti sott'olio	Lieviti	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
7	Prodotti sgusciati di molluschi cotti	Escherichia coli	≤ 10 MPN/g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
8	Molluschi bivalvi vivi	Aerobi mesofili totali	≤ 1.500.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013

<p align="center">PREPARAZIONI GASTRONOMICHE</p> <p>13 MULTI INGREDIENTI COTTE PRONTE PER IL CONSUMO: primi piatti, secondi piatti, verdure cotte, vitello tonnato, insalata di pollo, salmone in salsa, insalata di riso....</p> <p>MULTI INGREDIENTI PRONTE PER IL CONSUMO NON COTTE O CON ALCUNI INGREDIENTI CRUDI: pasta al pesto, insalate msite, caprese, sandwiches, tramezzini, etc...</p>					
	Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
1	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Escherichia coli	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Anaerobi solfito riduttori	≤ 100	Si applica a preparazioni contenenti prodotti carnei e della pesca	PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Clostridium perfringens	≤ 100	Si applica a preparazioni contenenti prodotti carnei e della pesca	PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Bacillus cereus	≤ 1.000	Si applica per prodotti ricchi in amido o a base di amidacei (riso, pasta, patate...) e verdure cotte	PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
1	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	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.
1	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	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

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI
E CHIMICO FISICI DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

1	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g	Si applica a preparazioni alimentari a base di carne avicola	Legge 283/1962, art. 5
2	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Rapporto aerobi mesofili/batteri lattici mesofili	<100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	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)	PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	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	PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	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	PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	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	PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	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
2	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.
2	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
2	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
3	Panini farciti	Aerobi mesofili totali	≤ 100.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
3	Panini farciti	Rapporto aerobi mesofili/batteri lattici mesofili	<100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
4	Preparazioni alimentari pronte per il consumo, NON cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti carne macinata	Escherichia coli	≤ 500		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
5	Preparazioni alimentari pronte per il consumo, NON cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti preparazioni a base di carne	Escherichia coli	≤ 5.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
6	Preparazioni alimentari pronte per il consumo, NON cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti formaggio prodotto con latte crudo	Escherichia coli	≤ 100.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
6	Preparazioni alimentari pronte per il consumo, NON cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti formaggio prodotto con latte crudo	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI
E CHIMICO FISICI DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

14 CONSERVE E SEMICONSERVE					
	Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
1	Conserve vegetali, carnee e ittiche	pH	< 4.5	Limite al di sotto del quale la germinazione delle spore di C. Botulinum viene inibita.	PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Conserve vegetali, carnee e ittiche	Aw	<0,93	Limite al di sotto del quale la germinazione delle spore di C. Botulinum viene inibita.	PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Conserve vegetali, carnee e ittiche	Anaerobi solfito riduttori	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Conserve vegetali, carnee e ittiche	Clostridium perfringens	≤ 100	Si applica a preparazioni contenenti prodotti carnei e della pesca	PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	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
1	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
1	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
1	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
2	Semiconserve vegetali e di carne (pesto, crauti, cetrioli, olive, fois gras, patè, sughi, salse, minestre di verdure pronte da banco frigo, ...)	Anaerobi solfito riduttori	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Semiconserve vegetali e di carne (pesto, crauti, cetrioli, olive, fois gras, patè, sughi, salse, minestre di verdure pronte da banco frigo, ...)	Muffe	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Semiconserve vegetali e di carne (pesto, crauti, cetrioli, olive, fois gras, patè, sughi, salse, minestre di verdure pronte da banco frigo, ...)	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Semiconserve vegetali e di carne (pesto, crauti, cetrioli, olive, fois gras, patè, sughi, salse, minestre di verdure pronte da banco frigo, ...)	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Semiconserve vegetali e di carne (pesto, crauti, cetrioli, olive, fois gras, patè, sughi, salse, minestre di verdure pronte da banco frigo, ...)	Clostridium perfringens	≤ 100	Si applica a preparazioni contenenti prodotti carnei e della pesca	PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Semiconserve vegetali e di carne (pesto, crauti, cetrioli, olive, fois gras, patè, sughi, salse, minestre di verdure pronte da banco frigo, ...)	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
2	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.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI
E CHIMICO FISICI DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

15 PRODOTTI SURGELATI					
15	Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
1	Surgelati carne	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		Istituto Alimenti Surgelati
1	Surgelati carne	Coliformi totali	≤ 1.000		Istituto Alimenti Surgelati
1	Surgelati carne	Escherichia coli	≤ 500		Istituto Alimenti Surgelati
1	Surgelati carne	Staphilococcus aureus	≤ 500		Istituto Alimenti Surgelati
1	Surgelati carne	Anaerobi solfito riduttori	≤ 100		Istituto Alimenti Surgelati
1	Surgelati carne	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
1	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.
2	Surgelati pesce	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		Istituto Alimenti Surgelati
2	Surgelati pesce	Coliformi totali	≤ 1.000		Istituto Alimenti Surgelati
2	Surgelati pesce	Escherichia coli	≤ 100		Istituto Alimenti Surgelati
2	Surgelati pesce	Staphilococcus aureus	≤ 50		Istituto Alimenti Surgelati
2	Surgelati pesce	Anaerobi solfito riduttori	≤ 50		Istituto Alimenti Surgelati
2	Surgelati pesce	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
2	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.
3	Surgelati ortofrutta (Legumi, Ortaggi a foglia ed erbe, ortaggi a frutto)	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		Istituto Alimenti Surgelati
3	Surgelati ortofrutta (Legumi, Ortaggi a foglia ed erbe, ortaggi a frutto)	Coliformi totali	≤ 3.000		Istituto Alimenti Surgelati
3	Surgelati ortofrutta (Legumi, Ortaggi a foglia ed erbe, ortaggi a frutto)	Escherichia coli	≤ 100		Istituto Alimenti Surgelati
3	Surgelati ortofrutta (Legumi, Ortaggi a foglia ed erbe, ortaggi a frutto)	Staphilococcus aureus	≤ 500		Istituto Alimenti Surgelati
3	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.
3	Surgelati ortofrutta (Legumi, Ortaggi a foglia ed erbe, ortaggi a frutto)	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
4	Surgelati elaborati a base di vegetali precotti	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		Istituto Alimenti Surgelati
4	Surgelati elaborati a base di vegetali precotti	Coliformi totali	≤ 500		Istituto Alimenti Surgelati
4	Surgelati elaborati a base di vegetali precotti	Escherichia coli	≤ 100		Istituto Alimenti Surgelati
4	Surgelati elaborati a base di vegetali precotti	Staphilococcus aureus	≤ 500		Istituto Alimenti Surgelati
4	Surgelati elaborati a base di vegetali precotti	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
4	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.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI
E CHIMICO FISICI DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

16					
AMBIENTE DI LAVORO					
	Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
1	Igiene aria	Conta delle colonie a 30°C	< 500 ufc/m3		INAIL - 2010
1	Igiene aria	Muffe	< 500 ufc/m3		INAIL - 2010
1	Igiene degli operatori	Coliformi totali	< 10 ufc/cm2		IZSUM-2004
1	Igiene degli operatori	Staphylococcus aureus	< 10 ufc/cm2		IZSUM-2004
2	Superfici	Coliformi totali	< 10 ufc/cm2		IZSUM-2004
2	Superfici	Conta delle colonie a 30°C	< 100 ufc/cm2		IZSUM-2004
2	Superfici	Escherichia coli	< 1 ufc/cm2		AMIAT-2008
2	Superfici	Listeria monocytogenes	Assente		AMIAT-2008
2	Superfici	Salmonella spp.	Assente		AMIAT-2008
2	Utensili	Salmonella spp.	Assente		AMIAT-2008
2	Utensili	Coliformi totali	< 10 ufc/cm2		IZSUM-2004
2	Utensili	Conta delle colonie a 30°C	< 100 ufc/cm2		IZSUM-2004
2	Utensili	Escherichia coli	< 1 ufc/cm2		AMIAT-2008
2	Utensili	Listeria monocytogenes	Assente		AMIAT-2008
3	Piastra contatto superfici	Coliformi totali	< 50 ufc/24 cm2		APHA's Standards
3	Piastra contatto superfici	Conta delle colonie a 30°C	< 50 ufc/24 cm2		APHA's Standards
3	Piastra contatto superfici	Muffe	< 50 ufc/24 cm2		APHA's Standards

COMUNE DI MEDA
Area Servizi alla Cittadinanza

PROCEDURA APERTA IN AMBITO U.E.
PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA E SOCIALE, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE,
DEL COMUNE DI MEDA
PERIODO 01 /09/2021 - 31/08/2027

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE

Allegato 1 al Disciplinare di gara

ALLEGATO 4

SPECIFICHE TECNICHE
RELATIVE AI MENÙ

Giugno 2021

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU

SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE

MENU PRIMAVERA - ESTATE

Giorno	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA	Risotto al pomodoro Mozzarella Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Pastina in brodo vegetale Scaloppine di lonza Zucchine trifolate Pane Frutta fresca di stagione	Ravioli di magro burro e salvia PR: Cosce di pollo al forno INF: Bocconcini di pollo al forno Insalata mista con pomodori Pane integrale Frutta fresca di stagione	Pizza margherita Prosciutto cotto ½ porzione Carote julienne Pane Gelato	Pasta integrale al ragù vegetale Merluzzo alla livornese Pane Frutta fresca di stagione
2° SETTIMANA	Pasta al pesto Polpette di manzo alla pizzaiola Pomodori in insalata con mais Pane Frutta fresca di stagione	Pasta e fagioli Frittata con prosciutto e formaggio Fagiolini Pane Frutta fresca di stagione	Pasta pasticciata Mozzarella ½ porzione Carote julienne Pane Yogurt alla frutta	Pasta alla norma Arrosto di tacchino al latte Erbette Pane integrale Frutta fresca di stagione	Risotto alla parmigiana Platessa impanata al forno Patate al forno Pane Frutta fresca di stagione
3° SETTIMANA	Pasta olio e parmigiano Asiago Pomodori in insalata Pane Yogurt alla frutta	Passato di verdure con farro Hamburger di manzo alla pizzaiola Zucchine trifolate Pane Frutta fresca di stagione	Pizza margherita Prosciutto cotto ½ porzione Piselli al prezzemolo Pane integrale Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano Cotoletta di tacchino al forno Fagiolini Pane integrale Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Filetto di merluzzo impanato Insalata con olive e mais Pane Frutta fresca di stagione
4° SETTIMANA	Pasta al pesto Primo sale Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione	Pasta olio e parmigiano Lonza al forno Patate al forno Pane integrale Frutta fresca di stagione	Passato di legumi con riso Bocconcini di pollo al forno Carote gratinate Pane Frutta fresca di stagione	Lasagne alla bolognese Mozzarella ½ porzione Insalata mista Pane Torta	Gnocchi al pomodoro Platessa gratinata Spinaci gratinati Pane Frutta fresca di stagione

Frutta fresca: di stagione, secondo quanto previsto dal "Menu frutta".

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU

SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE

MENU AUTUNNO - INVERNO

Giorno	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'
1° SETTIMANA	Pasta allo zafferano Frittata con patate Fagiolini in insalata Pane Frutta fresca di stagione	Passato di legumi con farro Arrostato di lonza al latte Patate e piselli in umido Pane integrale Frutta fresca di stagione	Pasta pasticciata Crescenza Spinaci al forno Pane Yogurt alla frutta	Risotto alla parmigiana Cosce di pollo al forno Insalata mista con finocchi Pane Frutta fresca di stagione	Raviolini di magro olio e salvia Platessa impanata Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione
2° SETTIMANA	Pasta al pomodoro Primosale Erbette al forno Pane Frutta fresca di stagione	Vellutata di zucca con orzo Arrostato di lonza Patate al forno Pane Frutta fresca di stagione	Polenta Spezzatino di manzo Piselli Pane integrale Frutta fresca di stagione	Pasta integrale all'isolana Bocconcini di merluzzo gratinati Insalata mista con finocchi Pane Torta	Risotto allo zafferano Uova strapazzate Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione
3° SETTIMANA	Pasta al pesto Asiago Spinaci al forno Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù di verdure Arrostato di tacchino agli aromi insalata verde e rossa Pane Frutta fresca di stagione	Pizza Margherita Prosciutto cotto ½ porzione Carote julienne Pane integrale Budino	Pastina in brodo vegetale Cotoletta di lonza Insalata mista con carote e finocchi Pane Frutta fresca di stagione	Risotto al pomodoro Platessa impanata Fagiolini in insalata Pane Frutta fresca di stagione
4° SETTIMANA	Pasta integrale al pesto Mozzarella Carote e olive in insalata Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdure con orzo PR: Cosce di pollo al forno INF: Bocconcini di pollo al forno Insalata verde e rossa Pane integrale Frutta fresca di stagione	Lasagne alla bolognese Piselli al forno Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione	Risotto alla zucca Filetto di merluzzo impanato Patate al forno Pane Torta	Gnocchi al pomodoro Crocchette di verdure Fagiolini in insalata Pane Frutta fresca di stagione

Frutta fresca: di stagione, secondo quanto previsto dal "Menu frutta".

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU

MENÙ FRUTTA

MENU FRUTTA - INVERNO

Giorno	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETT.	MELA FUJI	KIWI	ARANCIA NAVEL	MANDARINI	PERA MAX RED BURTTLETT
2° SETT.	CLEMENTINE	MELA GOLDEN DELICIOUS	BANANA	ARANCIA TAROCCO	MELA KANZI
3° SETT.	ARANCIA NAVEL	MELA FUJI	KIWI	MANDARINI	ARANCIA TAROCCO
4° SETT.	PERA DECANA	KIWI	ARANCIA TAROCCO	BANANA	CLEMENTINE

MENU FRUTTA - PRIMAVERA

Giorno	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETT.	KIWI	FRAGOLE	MELA ROYAL GALA	ALBICOCCA	ARANCIA TAROCCO
2° SETT.	ALBICOCCA	PERA CONFERENCE	PESCA PASTA GIALLA	MELA RED DELICIOUS	MANDARINI
3° SETT.	KIWI	FRAGOLE	MELA GOLDEN DELICIOUS	ALBICOCCA	PERA KAISER
4° SETT.	ALBICOCCA	PERA CONFERENCE	PESCA PASTA GIALLA	MELA RED DELICIOUS	BANANA

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU

MENU FRUTTA - ESTATE

Giorno	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETT.	MELONE CANTALUPO	PESCA PASTA BIANCA	ALBICOCCA	PERA SANTA MARIA	PRUGNA/SUSINA
2° SETT.	PESCA NETTARINA	ALBICOCCA	PESCA PASTA BIANCA	MELONE RETATO	PERA WILLIAMS
3° SETT.	MELONE CANTALUPO	PESCA PASTA BIANCA	ALBICOCCA	PRUGNA/SUSINA	PESCA PASTA GIALLA
4° SETT.	PESCA NETTARINA	ALBICOCCA	PESCA PASTA BIANCA	MELONE RETATO	PRUGNE/SUSINE

MENU FRUTTA - AUTUNNO

Giorno	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETT.	CLEMENTINE	PRUGNA/SUSINA	MIYAGAWA	KIWI	PERA SANTA MARIA
2° SETT.	PERA WILLIAMS	UVA NERA CARDINAL	CACHI	MIYAGAWA	MELA GOLDEN DELICIOUS
3° SETT.	CLEMENTINE	PRUGNA/SUSINA	UVA BIANCA REGINA	KIWI	PERA DECANA
4° SETT.	PERA WILLIAMS	UVA NERA CARDINAL	CACHI	MIYAGAWA	BANANA

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU

ANZIANI A DOMICILIO

MENU PRIMAVERA - ESTATE

1° SETTIMANA

Giorno	PRANZO	CENA
LUNEDI'	Risotto ai piselli Hamburger di manzo al forno Insalata verde e mais Frutta fresca	Passato di verdure con orzo Arrosto di tacchino Fagiolini Frutta fresca
MARTEDI'	Pasta alle zucchine Zucchine ripiene Carote julienne Frutta fresca	Riso e prezzemolo Bresaola e rucola Zucchine trifolate Frutta cotta
MERCOLEDI'	Ravioli di magro burro e salvia Scaloppina di vitello al limone Patate e fagiolini al forno Yogurt	Pastina in brodo Formaggio stagionato Erbette Frutta fresca
GIOVEDI'	Pasta al ragù di carne Frittata con spinaci Insalata mista Frutta fresca	Vellutata di verdure con crostini Vitello tonnato Finocchi in insalata Frutta fresca
VENERDI'	Risotto alla salsiccia Merluzzo alla livornese Zucchine trifolate Frutta fresca	Pasta e fagioli Tonno in scatola Pomodori in insalata Mousse di frutta
SABATO	Pasta alla marinara Cotoletta di vitello Patate al forno Frutta fresca	Tortellini in brodo Affettato misto Pomodori in insalata Frutta fresca
DOMENICA	Gnocchi al pomodoro Arrosto di lonza al latte Verdure al forno Dolce	Pizza margherita Prosciutto crudo e melone Frutta sciroppata

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU

ANZIANI A DOMICILIO

MENU PRIMAVERA - ESTATE

2° SETTIMANA

Giorno	PRANZO	CENA
LUNEDI'	Risotto alle verdure Polpette di manzo in umido Insalata mista con carote Frutta fresca	Passato di verdure con farro Caprese Frutta fresca
MARTEDI'	Pasta al pesto Frittata con verdure Fagiolini Frutta fresca	Crema di carote con riso Bresaola Zucchine grigliate Frutta cotta
MERCOLEDI'	Tagliatelle al pomodoro Coscia di pollo al forno Patate in insalata Budino	Pastina in brodo Formaggio da taglio Carote al forno Frutta fresca
GIOVEDI'	Pasta alla Norma Tortino di patate e formaggio Zucchine trifolate Frutta fresca	Vellutata di verdure con ceci Arrostito di tacchino Pomodori in insalata Frutta fresca
VENERDI'	Risotto alla marinara Platessa impanata Erbette Frutta fresca	Passato di legumi con pasta Uova sode Melanzane grigliate Mouse di frutta
SABATO	Pasta alla tirolese Cotoletta di tacchino Patate al forno Frutta fresca	Ravioli in brodo Salame Pomodori in insalata Frutta fresca
DOMENICA	Pasta pasticciata Spezzatino di vitello con verdure Dolce	Gnocchi alla romana Affettati misti Fagiolini Macedonia di frutta

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU

ANZIANI A DOMICILIO

MENU PRIMAVERA - ESTATE

3° SETTIMANA

Giorno	PRANZO	CENA
LUNEDI'	Pasta all'isolana Hamburger di manzo al forno Insalata mista Frutta fresca	Passato di verdure con orzo Bresaola Finocchi gratinati Frutta fresca
MARTEDI'	Pasta ai formaggi Crocchette di ricotta e verdure Carote al forno Frutta fresca	Riso e prezzemolo Formaggio fresco Zucchine grigliate Frutta cotta
MERCOLEDI'	Insalata di riso Scaloppina di lonza al limone Patate e fagiolini al forno Yogurt	Pastina in brodo Vitello tonnato Spinaci o erbe Frutta fresca
GIOVEDI'	Gnocchi al pomodoro Frittata con formaggio Fagiolini Frutta fresca	Vellutata di verdure con crostini Grana padano Carote julienne Frutta fresca
VENERDI'	Risotto allo zafferano Nasello alla pizzaiola Piselli e cipolle Frutta fresca	Pasta e fagioli Tonno in scatola Pomodori in insalata Mousse di frutta
SABATO	Pasta all'amatriciana Cotoletta di lonza Patate al forno Frutta fresca	Tortellini in brodo Affettati misti Verdure grigliate Frutta fresca
DOMENICA	Lasagne al pesto Arrosto d lonza alle mele Verdure al forno Dolce	Pizza al prosciutto Prosciutto crudo e melone Frutta sciroppata

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU

ANZIANI A DOMICILIO

MENU PRIMAVERA - ESTATE

4° SETTIMANA

Giorno	PRANZO	CENA
LUNEDI'	Riso e patate Popette di manzo al pomodoro Fagiolini Frutta fresca	Passato di verdure con farro Arrostito di tacchino Carote julienne Frutta fresca
MARTEDI'	Insalata di pasta Tortino di patate e prosciutto Zucchine trifolate Frutta fresca	Crema di carote con riso Formaggio stagionato Pomodori in insalata Frutta cotta
MERCOLEDI'	Ravioli di magro burro e salvia Pollo al curry Patate in insalata Budino	Pastina in brodo Caprese Frutta fresca
GIOVEDI'	Risotto zucchine e curcuma Frittata con prosciutto Insalata mista Frutta fresca	Vellutata di verdure con ceci Bresaola Melanzane grigliate Frutta fresca
VENERDI'	Pasta pomodoro e tonno Salmone al forno Zucchine trifolate Frutta fresca	Passato di legumi con pasta Uova sode Finocchi in insalata Mousse di frutta
SABATO	Gnocchi al pesto Cotoletta di pollo Patate al forno Frutta fresca	Ravioli in brodo Salame Verdure grigliate Frutta fresca
DOMENICA	Cannelloni ricotta e spinaci Polpettone di manzo Verdure al forno Dolce	Orzotto al pomodoro Affettati misti Carote julienne Macedonia di frutta

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU

ANZIANI A DOMICILIO

MENU AUTUNNO – INVERNO

1° SETTIMANA

Giorno	PRANZO	CENA
LUNEDI'	Pasta aglio e olio Hamburger di manzo al forno Insalata mista Frutta fresca	Passato di verdure con orzo Caprino Zucchine grigliate Frutta fresca
MARTEDI'	Risotto allo zafferano Frittata con spinaci Finocchi gratinati Frutta fresca	Riso e prezzemolo Arrosto di tacchino Carote al forno Frutta cotta
MERCOLEDI'	Pasta pomodoro e pesto Scaloppina di vitello al vino bianco Purè di patate Budino	Pastina in brodo Formaggio stagionato Fagioli alla cipolla Frutta fresca
GIOVEDI'	Risotto con la zucca Crocchette di ricotta e spinaci Patate e fagiolini al forno Frutta fresca	Vellutata di verdure con crostini Bresaola Insalata di verza Frutta fresca
VENERDI'	Spaghetti al pomodoro Platessa impanata Insalata verde Frutta fresca	Pasta e fagioli Tonno in scatola Broccoletti Mousse di frutta
SABATO	Pizzoccheri alla valtellinese Cotoletta di vitello Patate al forno Frutta fresca	Tortellini in brodo Affettati misti Verdure grigliate Frutta fresca
DOMENICA	Gnocchi al ragù Arrosto di lonza al latte Verdure al forno Dolce	Pizza margherita Prosciutto crudo Insalata mista con carote Macedonia di frutta

ANZIANI A DOMICILIO

MENU AUTUNNO – INVERNO

2° SETTIMANA

Giorno	PRANZO	CENA
LUNEDI'	Pasta e lenticchie Polpette di manzo in umido Fagiolini Frutta fresca	Passato di verdure con farro Formaggio fresco Finocchi gratinati Frutta fresca
MARTEDI'	Risotto al radicchio Tortino di patate e formaggio Lenticchie al pomodoro Frutta fresca	Crema di zucca con riso Bresaola Insalata con carote Frutta cotta
MERCOLEDI'	Tortelli di zucca Coscia di pollo al forno Patate in insalata Yogurt	Pastina in brodo Grana padano Fagiolini Frutta fresca
GIOVEDI'	Maccheroni al ragù Frittata con verdure Spinaci Frutta fresca	Vellutata di verdure con ceci Arrosto di tacchino Cavolini di bruxelles Frutta fresca
VENERDI'	Risotto alla parmigiana Seppie gratinate Piselli e cipolle Frutta fresca	Passato di legumi con pasta Uova sode Carote al forno Mousse di frutta
SABATO	Pasta alla carbonara Cotoletta di tacchino Patate al forno Frutta fresca	Ravioli in brodo Salame Verdure grigliate Frutta fresca
DOMENICA	Polenta Brasato di manzo con verdure Dolce	Gnocchi alla romana Affettati misti Spinaci Frutta sciroppata

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU

ANZIANI A DOMICILIO

MENU AUTUNNO – INVERNO

3° SETTIMANA

Giorno	PRANZO	CENA
LUNEDI'	Risotto agli asparagi Hamburger di manzo al forno Insalata con finocchi Frutta fresca	Passato di verdure con orzo Caprino Zucchine grigliate Frutta fresca
MARTEDI'	Pasta alla tirolese Frittata con formaggio Patate e fagiolini al forno Frutta fresca	Riso e prezzemolo Arrosto di tacchino Carote al forno Frutta cotta
MERCOLEDI'	Gnocchi al ragù Scaloppina di lonza alla pizzaiola Purè di patate Budino	Pastina in brodo Formaggio stagionato Fagioli all'uccelletto Frutta fresca
GIOVEDI'	Risotto con zucca e asiago Polpette di verdure e legumi Cavolini di bruxelles Frutta fresca	Vellutata di verdure con crostini Bresaola Insalata mista Frutta fresca
VENERDI'	Orecchiette con le cime di rapa Merluzzo alla mugnaia Finocchchi in insalata Frutta fresca	Pasta e fagioli Tonno in scatola Erbette Mousse di frutta
SABATO	Risotto con seppie e piselli Cotoletta di lonza Patate al forno Frutta fresca	Tortellini in brodo Affettati misti Verdure grigliate Frutta fresca
DOMENICA	Lasagne alla bolognese Arrosto di lonza alle mele Verdure al forno Dolce	Pizza al prosciutto Prosciutto crudo Insalata mista con carote Macedonia di frutta

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU

ANZIANI A DOMICILIO

MENU AUTUNNO – INVERNO

4° SETTIMANA

Giorno	PRANZO	CENA
LUNEDI'	Pasta al pesto Bollito di manzo con verdure Frutta fresca	Passato di verdure con farro Formaggio fresco Finocchi gratinati Frutta fresca
MARTEDI'	Risotto con salsiccia Verdure ripiene Piselli e cipolle Ceci al prezzemolo Frutta fresca	Crema di zucca con riso Bresaola Insalata con carote Frutta cotta
MERCOLEDI'	Tortelloni di magro burro e salvia Pollo alla cacciatora Patate in insalata Yogurt	Pastina in brodo Formaggio stagionato Fagiolini Frutta fresca
GIOVEDI'	Risotto ai funghi Frittata con prosciutto Ceci al prezzemolo Frutta fresca	Vellutata di verdure con ceci Arrostito di tacchino Patate lesse Frutta fresca
VENERDI'	Pasta con i broccoli Seppie in umido con piselli Frutta fresca	Passato di legumi con pasta Uova sode Carote al forno Mousse di frutta
SABATO	Pasta all'amatriciana Cotoletta di pollo Patate al forno Frutta fresca	Ravioli in brodo Salame Verdure grigliate Frutta fresca
DOMENICA	Polenta Bruscitt con verdure Dolce	Orzotto alla zucca Affettati misti Spinaci Frutta scioppata

COMUNE DI MEDA
Area Servizi alla Cittadinanza

PROCEDURA APERTA IN AMBITO U.E.
PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA E SOCIALE, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE,
DEL COMUNE DI MEDA
PERIODO 01 /09/2021 - 31/08/2027

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE

Allegato 1 al Disciplinare di gara

ALLEGATO 5

SPECIFICHE TECNICHE
RELATIVE ALLE GRAMMATURE
PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

Giugno 2021

GRAMMATURE SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA

Piatti BASE			Su 100g
COD.	RICETTE	ALIMENTI	g/ml
1	Brodo vegetale (100 ml)	Verdure fresche di stagione Patate fresche Carote fresche Sedano fresco Cipolla fresca Olio extravergine di oliva Sale	30 8 5 5 5 4 q.b.
2	Brodo di carne (100 ml)	Pollo intero refrigerato Reale o punta di bovino adulto Patate Carote fresche Sedano fresco Cipolla fresca Olio extravergine di oliva Sale	10 10 8 5 5 5 4 q.b.
3	Besciamella (100 gr)	Latte intero UHT Farina bianca Burro Noce moscata Sale	300 30 30 q.b. q.b.
4	Pesto alla genovese (100 gr)	Basilico fresco Aglio Pinoli Olio extravergine di oliva Parmigiano reggiano Sale	20 5 5 35 35 q.b.
5	Salsa verde (100 gr)	Prezzemolo fresco Mollica d pane Acciughe sott'olio Capperi Aglio Olio extravergine di oliva Sale	40 20 10 5 q.b. 30 q.b.

PRIMI PIATTI			Infanzia	Primaria	Secondaria Adulti
COD.	RICETTE	ALIMENTI	g	g	g
6	Pasta olio e parmigiano	Pasta di semola Olio extravergine di oliva Parmigiano reggiano Sale	60 6 5 q.b.	70 8 7 q.b.	80 10 10 q.b.
7	Pasta al burro	Pasta di semola Burro Parmigiano reggiano Sale	60 6 5 q.b.	70 8 7 q.b.	80 10 10 q.b.
8	Pasta aglio e olio	Pasta di semola Olio extravergine di oliva Aglio Prezzemolo Sale	60 10 q.b. q.b. q.b.	70 12 q.b. q.b. q.b.	80 15 q.b. q.b. q.b.
9	Pasta agli aromi	Pasta di semola Cipolla fresca Salvia, rosmarino freschi, origano Olio extravergine di oliva Parmigiano reggiano Sale	60 10 q.b. 6 4 q.b.	70 10 q.b. 8 5 q.b.	80 10 q.b. 10 7 q.b.
10	Pasta al pomodoro	Pasta di semola Pomodori pelati Olio extravergine di oliva Parmigiano reggiano Sale	60 50 6 4 q.b.	70 60 8 5 q.b.	80 70 10 7 q.b.
11	Pasta pomodoro e basilico	Pasta di semola Pomodori pelati Basilico fresco Olio extravergine di oliva Parmigiano reggiano Sale	60 50 q.b. 6 4 q.b.	70 60 q.b. 8 5 q.b.	80 70 q.b. 10 7 q.b.
12	Pasta alla pizzaiola	Pasta di semola Pomodori pelati Mozzarella Origano Olio extravergine di oliva Sale	60 50 20 q.b. 6 q.b.	70 60 20 q.b. 8 q.b.	80 70 20 q.b. 10 q.b.
13	Pasta alla crudaiola (pomodoro e mozzarella)	Pasta di semola Pomodori freschi Mozzarella Basilico fresco Olio extravergine di oliva Sale	60 50 20 q.b. 6 q.b.	70 60 20 q.b. 8 q.b.	80 70 20 q.b. 10 q.b.
14	Pasta al pesto	Pasta di semola Pesto alla genovese refrigerato Olio extravergine di oliva Parmigiano reggiano Sale	60 20 6 5 q.b.	70 25 8 7 q.b.	80 30 10 10 q.b.

15	Pasta pomodoro e pesto	Pasta di semola	60	70	80
		Pomodori pelati	25	30	35
		Pesto fresco refrigerato	10	12	15
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	5	7	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
16	Pasta al ragù di carne	Pasta di semola	60	70	80
		Pomodori pelati	50	60	70
		Vitellone magro	35	40	45
		Carote, sedano, cipolle freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
17	Pasta al ragù di pesce	Pasta di semola	60	70	80
		Pomodori pelati	50	60	70
		Merluzzo o nasello surgelato	35	40	45
		Carote, sedano, cipolle freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
18	Pasta al ragù di verdure	Pasta di semola	60	70	80
		Pomodori pelati	30	35	40
		Melanzane fresche	20	25	30
		Zucchine fresche	20	25	30
		Carote, sedano, cipolle freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
19	Pasta al ragù di legumi	Pasta di semola	60	70	80
		Pomodori pelati	30	40	50
		Legumi misti secchi	35	40	45
		Carote, sedano, cipolle freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
20	Pasta al ragù di soia	Pasta di semola	60	70	80
		Pomodori pelati	50	60	70
		Soia secca disidratata	15	20	25
		Carote, sedano, cipolle freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
21	Pasta ai formaggi	Pasta di semola	60	70	80
		Ricotta	25	30	35
		Fontina	10	10	10
		Latte intero UHT	4	5	7
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
22	Pasta all'isolana / pomodoro e olive	Pasta di semola	60	70	80
		Pomodori pelati	50	60	70
		Olive nere denocciolate	15	15	15
		Aglio	q.b.	q.b.	q.b.
		Capperi	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

23	Pasta pomodoro e ricotta	Pasta di semola	60	70	80
		Pomodori pelati	50	60	70
		Ricotta	25	30	35
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
		24	Pasta in salsa aurora	Pasta di semola	60
		Pomodori pelati	50	60	70
		Besciamella	20	25	30
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
25	Pasta al prosciutto	Pasta di semola	60	70	80
		Besciamella	20	25	30
		Prosciutto cotto	20	25	30
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
		26	Pasta prosciutto e piselli	Pasta di semola	60
Besciamella	20			25	30
Piselli surgelati	25			30	35
Prosciutto cotto	20			25	30
Olio extravergine di oliva	6			8	10
Parmigiano reggiano	4			5	7
Cipolla fresca	q.b.			q.b.	q.b.
Sale	q.b.			q.b.	q.b.
27	Pasta pomodoro, prosciutto e piselli	Pasta di semola	60	70	80
		Pomodori pelati	50	60	70
		Piselli surgelati	25	30	35
		Prosciutto cotto	20	25	30
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
		28	Pasta pomodoro e tonno	Pasta di semola	60
		Pomodori pelati	50	60	70
		Tonno al naturale	40	45	50
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
29	Pasta mozzarella e melanzane	Pasta di semola	60	70	80
		Pomodori freschi	25	30	35
		Mozzarella	20	20	20
		Melanzane fresche	25	30	35
		Basilico fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
30	Pasta allo speck	Pasta di semola	60	70	80
		Speck	25	30	35
		Cipolla fresca	10	10	10
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

31	Pasta e patate	Pasta di semola	60	70	80
		Patate	40	50	60
		Ricotta	25.	30	35
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
32	Pasta allo zafferano / mimosa	Pasta di semola	60	70	80
		Cipolla fresca	10	10	10
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	10	12	15
		<i>per vellutata:</i>			
		Zafferano	0.03	0.04	0.05
		Latte intero UHT	30	30	30
		Brodo vegetale	30	30	30
		Farina bianca	10	10	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
33	Pasta alla tirolese	Pasta di semola	60	70	80
		Speck	25	30	35
		Cipolla fresca	10	10	10
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	10	12	15
		<i>per vellutata:</i>			
		Zafferano	0.03	0.04	0.05
		Latte intero UHT	30	30	30
		Brodo vegetale	30	30	30
		Farina bianca	10	10	10
Sale	q.b.	q.b.	q.b.		
34	Pasta alle zucchine	Pasta di semola	60	70	80
		Zucchine fresche	40	50	60
		Aglio	q.b.	q.b.	q.b.
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
35	Pasta al pesto di zucchine	Pasta di semola	60	70	80
		Zucchine fresche	10	12	15
		Pinoli	1	1	1
		Basilico fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	10	12	15
		Parmigiano reggiano	4	5	5
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
36	Pasta zucchine e curcuma	Pasta di semola	60	70	80
		Zucchine fresche	40	50	60
		Aglio	q.b.	q.b.	q.b.
		Curcuma	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

37	Pasta zucchine e ricotta	Pasta di semola	60	70	80
		Zucchine fresche	40	50	60
		Ricotta	25	30	35
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
38	Pasta al pesto di broccoli	Pasta di semola	60	70	80
		Broccoli freschi	10	12	15
		Pinoli	1	1	1
		Basilico fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	10	12	15
		Parmigiano reggiano	4	5	5
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
39	Pasta alla zucca	Pasta di semola	60	70	80
		Zucca gialla fresca	30	35	40
		Ricotta	25	30	35
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
40	Pasta con fagiolini	Pasta di semola	60	70	80
		Fagiolini surgelati	45	50	55
		Basilico fresco	7	7	7
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
41	Pasta alle melanzane	Pasta di semola	60	70	80
		Pomodori pelati	50	60	70
		Melanzane fresche	35	40	45
		Aglione	q.b.	q.b.	q.b.
		Basilico fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
		42	Pasta e cavolfiori	Pasta di semola	60
Cavolfiori freschi	35			40	45
Olio extravergine di oliva	6			8	10
Parmigiano reggiano	4			5	7
Sale	q.b.			q.b.	q.b.
43	Pasta con crema di peperoni	Pasta di semola	60	70	80
		Peperoni freschi	40	50	60
		Cipolla	10	12	15
		Basilico fresco	3	4	5
		Olio extravergine di oliva	3	4	5
		Parmigiano reggiano	5	7	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
44	Pasta con broccoletti	Pasta di semola	60	70	80
		Broccoletti freschi	60	70	80
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Aglione	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

45	Pasta con broccoli e pomodoro	Pasta di semola	60	70	80
		Broccoletti freschi	60	70	80
		Pomodori pelati	50	60	70
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Aglio	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
46	Pasta e piselli	Pasta di semola	60	70	80
		Piselli surgelati	70	80	90
		Cipolla fresca	10	10	10
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
47	Pasta pomodoro e piselli	Pasta di semola	60	70	80
		Pomodori pelati	40	50	60
		Piselli surgelati	70	80	90
		Cipolla fresca	10	10	10
		Olio extravergine di oliva	4	5	6
		Parmigiano reggiano	4	5	5
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
48	Pasta e fagioli	Pasta di semola	60	70	80
		Fagioli secchi	35	40	45
		Pomodori pelati	25	30	35
		Carote, sedano, cipolle freschi	5	5	5
		Rosmarino fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
49	Pasta e ceci	Pasta di semola	60	70	80
		Ceci secchi	35	40	45
		Pomodori pelati	25	30	35
		Rosmarino fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Aglio	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
50	Pasta e lenticchie	Pasta di semola	60	70	80
		Lenticchie secche	35	40	45
		Pomodori pelati	25	30	35
		Carote, sedano, cipolle freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
51	Orecchiette con le cime di rapa	Pasta di semola	60	70	80
		Cime di rapa fresche	130	150	170
		Alici sott'olio	10	10	10
		Aglio	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

52	Pasta alla Norma	Pasta di semola di grano duro	60	70	80
		Melanzane fresche	30	35	40
		Pomodori pelati	40	50	60
		Ricotta	15	20	25
		Basilico fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano Reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
53	Pasta alla carbonara	Pasta di semola di grano duro	60	70	80
		Uova intere pastorizzate	20	25	30
		Pancetta tesa	20	25	30
		Cipolla fresca	15	20	25
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
54	Pasta all'amatriciana	Pasta di semola di grano duro	60	70	80
		Pomodori pelati	40	50	60
		Pancetta tesa	15	20	25
		Cipolla fresca	15	20	25
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano Reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
55	Pasta alla marinara	Pasta di semola di grano duro	60	70	80
		Pomodori pelati	15	20	25
		Seppioline, vongole, calamari, gamberi surgelati	25	30	40
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Aglione	q.b.	q.b.	q.b.
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
56	Pasta pasticciata	Pasta di semola	60	70	80
		Pomodori pelati	50	60	70
		Vitellone magro refrigerato	35	40	45
		Carote, sedano, cipolle freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Mozzarella	15	20	25
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
57	Tagliatelle al pomodoro	Pasta all'uovo	70	80	90
		Pomodori pelati	50	60	70
		Basilico fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
58	Riso all'olio	Riso parboiled	60	70	80
		Olio extravergine di oliva	8	10	12
		Parmigiano reggiano	5	7	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
59	Riso olio e basilico	Riso parboiled	60	70	80
		Olio extravergine di oliva	8	10	12
		Basilico fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Parmigiano reggiano	5	7	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

60	Riso al burro / Riso all'inglese	Riso parboiled	60	70	80
		Burro	8	10	12
		Parmigiano reggiano	5	7	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
61	Risotto allo zafferano	Riso parboiled	60	70	80
		Cipolla fresca	10	10	10
		Zafferano	0.03	0.04	0.05
		Brodo vegetale	175	200	225
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Burro	8	10	12
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
62	Risotto alla parmigiana	Riso parboiled	60	70	80
		Brodo vegetale	175	200	225
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Burro	8	10	12
		Parmigiano reggiano	10	12	15
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
63	Risotto agli aromi	Riso parboiled	60	70	80
		Cipolla fresca	10	10	10
		Brodo vegetale	175	200	225
		Salvia, rosmarino freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Burro	8	10	12
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
64	Risotto al rosmarino	Riso parboiled	60	70	80
		Cipolla fresca	10	10	10
		Brodo vegetale	175	200	225
		Rosmarino fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Burro	8	10	12
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
65	Risotto al pomodoro	Riso parboiled	60	70	80
		Pomodori pelati	70	80	90
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Burro	8	10	12
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
66	Risotto alle verdure / all'ortolana	Riso parboiled	60	70	80
		Verdure fresche di stagione	60	70	80
		Patate fresche	20	25	30
		Cipolla fresca	10	10	10
		Brodo vegetale	175	200	225
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Burro	8	10	12
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

67	Risotto alle zucchini	Riso parboiled	60	70	80
		Zucchini fresche	25	30	35
		Cipolla fresca	10	10	10
		Brodo vegetale	175	200	225
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Burro	8	10	12
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
68	Risotto zucchini e curcuma	Riso parboiled	60	70	80
		Zucchini fresche	25	30	35
		Cipolla fresca	10	10	10
		Curcuma	q.b.	q.b.	q.b.
		Brodo vegetale	175	200	225
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Burro	8	10	12
		Parmigiano reggiano	4	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.		
69	Risotto ai carciofi	Riso parboiled	60	70	80
		Carciofi freschi	60	70	80
		Cipolla fresca	10	10	10
		Brodo vegetale	175	200	225
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Burro	8	10	12
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
70	Risotto agli asparagi	Riso parboiled	60	70	80
		Asparagi freschi	30	35	40
		Cipolla fresca	10	10	10
		Brodo vegetale	175	200	225
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Burro	8	10	12
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
71	Risotto con la zucca	Riso parboiled	60	70	80
		Zucca gialla fresca	30	35	40
		Cipolla fresca	10	10	10
		Brodo vegetale	175	200	225
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Burro	8	10	12
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
72	Risotto con zucca e asiago	Riso parboiled	60	70	80
		Zucca gialla fresca	30	35	40
		Asiago	25	30	35
		Cipolla fresca	5	5	5
		Brodo vegetale	175	200	225
		Olio extravergine di oliva	3	3	3
		Parmigiano reggiano	4	5	5
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

73	Risotto al radicchio	Riso parboiled	60	70	80		
		Radicchio fresco	30	35	40		
		Cipolla fresca	10	10	10		
		Brodo vegetale	175	200	225		
		Olio extravergine di oliva	6	8	10		
		Burro	8	10	12		
		Parmigiano reggiano	4	5	7		
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.		
		74	Risotto ai porri	Riso parboiled	60	70	80
Porri freschi	25			30	35		
Brodo vegetale	175			200	225		
Olio extravergine di oliva	6			8	10		
Burro	8			10	12		
Parmigiano reggiano	4			5	7		
Sale	q.b.			q.b.	q.b.		
75	Risotto ai legumi			Riso parboiled	50	60	70
				Fagioli secchi	25	30	35
		Piselli surgelati	25	30	35		
		Cipolla fresca	10	10	10		
		Brodo vegetale	175	200	225		
		Olio extravergine di oliva	6	8	10		
		Burro	8	10	12		
		Parmigiano reggiano	4	5	7		
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.		
76	Risotto ai piselli	Riso parboiled	60	70	80		
		Piselli surgelati	25	30	35		
		Cipolla fresca	10	10	10		
		Brodo vegetale	175	200	225		
		Olio extravergine di oliva	6	8	10		
		Burro	8	10	12		
		Parmigiano reggiano	4	5	7		
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.		
		77	Risotto prosciutto e piselli	Riso parboiled	60	70	80
Prosciutto cotto	20			20	20		
Piselli surgelati	25			30	35		
Cipolla fresca	10			10	10		
Brodo vegetale	175			200	225		
Olio extravergine di oliva	6			8	10		
Burro	8			10	12		
Parmigiano reggiano	4			5	7		
Sale	q.b.			q.b.	q.b.		
78	Riso e lenticchie	Riso parboiled	60	70	80		
		Lenticchie secche	35	40	45		
		Carote, sedano, cipolle freschi	10	10	10		
		Aglio	q.b.	q.b.	q.b.		
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.		
		Olio extravergine di oliva	6	8	10		
		Parmigiano reggiano	4	5	7		
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.		

79	Riso e ceci	Riso parboiled	60	70	80
		Ceci secchi	35	40	45
		Carote, sedano, cipolle freschi	10	10	10
		Rosmarino fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
80	Riso e patate	Riso parboiled	60	70	80
		Patate fresche	25	30	35
		Brodo vegetale	175	200	225
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
81	Risotto ai funghi	Riso parboiled	50	60	70
		Funghi secchi	20	25	30
		Cipolla fresca	10	10	10
		Brodo vegetale	175	200	225
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Burro	8	10	12
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
82	Risotto alla salsiccia	Riso parboiled	60	70	80
		Salsiccia	40	50	60
		Cipolla fresca	10	10	10
		Brodo vegetale	175	200	225
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Burro	8	10	12
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
83	Risotto con filetto di trota / pesce persico	Riso parboiled	60	70	80
		Filetto di trota / pesce persico surgelato	50	60	70
		Brodo vegetale	175	200	225
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
84	Risotto con seppie e piselli	Riso parboiled	60	70	80
		Seppia surgelata	35	40	45
		Piselli surgelati	20	25	30
		Pomodori pelati	20	25	30
		Carote, sedano, cipolle freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Aglio	q.b.	q.b.	q.b.
		Brodo vegetale	175	200	225
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
85	Riso gratinato	Riso parboiled	60	70	80
		Mozzarella	15	20	25
		Piselli surgelati	20	25	30
		Pomodori pelati	20	25	30
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

86	Riso alla cantonese	Riso parboiled	60	70	80
		Piselli surgelati	8	10	13
		Olive verdi snocciolate	6	8	10
		Prosciutto cotto	25	30	40
		Uova intere pastorizzate	10	12	15
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
		87	Insalata di riso / pasta	Riso parboiled / pasta di semola	70
		Tonno al naturale	12	15	18
		Prosciutto cotto	12	15	18
		Mozzarella	12	15	18
		Olive verdi denocciolate	12	15	18
		Mais al naturale	12	15	18
		Piselli surgelati	20	25	30
		Olio extravergine di oliva	10	12	15
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
88	Insalata di riso / pasta alle verdure	Riso parboiled/pasta di semola	70	80	90
		Piselli surgelati	10	12	15
		Zucchine fresche	20	25	30
		Carote fresche	20	25	30
		Pomodori freschi	20	25	30
		Mais al naturale	6	8	10
		Mozzarella a cubetti	10	12	15
		Olive verdi denocciolate	6	8	10
		Olio extravergine di oliva	10	12	15
				Sale	q.b.
89	Orzotto alla parmigiana	Orzo perlato	60	70	80
		Brodo vegetale	175	200	225
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Burro	8	10	12
		Parmigiano reggiano	10	12	15
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
90	Orzotto al pomodoro	Orzo perlato	60	70	80
		Pomodori pelati	70	80	90
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Burro	8	10	12
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
91	Orzotto alla zucca	Orzo perlato	60	70	80
		Zucca gialla fresca	30	35	40
		Cipolla fresca	10	10	10
		Brodo vegetale	175	200	225
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Burro	8	10	12
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
92	Farro al pesto	Farro decorticato	60	70	80
		Pesto fresco refrigerato	20	25	30
		Parmigiano reggiano	5	7	10
		Olio extravergine di oliva	10	12	15
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

93	Farro pesto e pomodorini	Farro decorticato	60	70	80
		Pesto fresco refrigerato	20	25	30
		Pomodorini freschi	25	30	40
		Olio extravergine di oliva	10	12	15
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
94	Insalata di farro	Farro decorticato	35	40	50
		Tonno al naturale	15	15	18
		Mozzarella	15	15	18
		Carote fresche	20	25	30
		Olive verdi denocciolate	15	15	18
		Pomodori	25	30	40
		Olio extravergine di oliva	10	12	15
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
95	Crochette di riso al forno	Riso parboiled	60	70	80
		Pomodori pelati	20	25	30
		Pane grattugiato	10	10	10
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
96	Gnocchi al pomodoro	Gnocchi di patate	150	180	200
		Pomodori pelati	50	60	70
		Cipolla fresca	5	5	5
		Basilico fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
97	Gnocchi al pesto	Gnocchi di patate	150	180	200
		Pesto alla genovese refrigerato	20	25	30
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	5	7	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
98	Gnocchi al ragù di carne	Gnocchi di patate	150	180	200
		Pomodori pelati	50	60	70
		Vitellone magro	35	40	45
		Carote, sedano, cipolle freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
99	Gnocchi alla romana	Semola	50	60	70
		Latte intero UHT	200	220	240
		Uova intere pastorizzate	20	20	20
		Burro	6	8	10
		Parmigiano reggiano	10	12	15
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
100	Lasagne alla bolognese / al ragù	Pasta all'uovo	60	70	80
		Pomodori pelati	50	60	70
		Vitellone magro	35	40	45
		Carote, sedano, cipolle freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Besciamella	20	25	30
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	20	25	30
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

101	Lasagne alla genovese / al pesto	Pasta all'uovo	60	70	80
		Pesto fresco refrigerato	25	30	35
		Besciamella	25	30	35
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	20	25	30
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
102	Lasagne al ragù vegetale	Pasta all'uovo secca	70	80	90
		Verdure di stagione	30	35	35
		Edamer	20	25	25
		Pomodori pelati	50	60	70
		Carote, sedano, cipolle freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Besciamella	35	40	45
		Olio extravergine di oliva	4	5	5
		Parmigiano reggiano	10	12	15
Sale	q.b.	q.b.	q.b.		
103	Cannelloni al ragù	Pasta di semola	60	70	80
		Pomodori pelati	25	30	35
		Vitellone magro	70	80	90
		Carote, sedano, cipolle freschi	10	10	10
		Besciamella	20	25	30
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	20	25	30
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
104	Cannelloni ricotta e spinaci	Pasta di semola	60	70	80
		Ricotta	25	30	35
		Spinaci surgelati	40	50	60
		Besciamella	20	25	30
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	20	25	30
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
105	Ravioli / tortelloni di magro burro e salvia	Ravioli / tortelloni di magro	100	110	120
		Salvia	q.b.	q.b.	q.b.
		Burro	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
106	Ravioli / tortelloni di magro olio e salvia	Ravioli / tortelloni di magro	100	110	120
		Salvia	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
107	Ravioli / tortelloni di magro al pomodoro	Ravioli / tortelloni di magro	100	110	120
		Pomodori pelati	50	60	70
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

108	Tortelli di zucca	Farina bianca	60	70	80
		Zucca gialla fresca	160	180	200
		Amaretti	15	15	15
		Noce moscata	q.b.	q.b.	q.b.
		Uova intere pastorizzate	15	15	15
		Pomodori pelati	50	60	70
		Cipolla fresca	5	5	5
		Basilico fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
		109	Pizzoccheri alla valtellinese	Pizzoccheri	60
Patate fresche	20			25	30
Verze fresche	15			20	25
Coste fresche	15			20	25
Fontina	30			40	50
Salvia fresca	q.b.			q.b.	q.b.
Aglione	q.b.			q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	6			8	10
Parmigiano reggiano	4			5	7
Sale	q.b.			q.b.	q.b.
110	Pastina in brodo	Pasta di semola	30	40	50
		Brodo vegetale	220	250	280
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
111	Riso in brodo	Riso parboiled	30	40	50
		Brodo vegetale	220	250	280
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
112	Riso e prezzemolo	Riso parboiled	30	40	50
		Brodo vegetale	220	250	280
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.		
113	Ravioli / tortellini in brodo	Ravioli / tortellini di magro o di carne	50	55	60
		Brodo vegetale	220	250	280
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
114	Minestra di patate con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato / farro / ceci secchi / crostini di pane / quinoa	30	40	50
		Patate fresche	60	70	80
		Pomodori pelati	40	50	60
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Brodo vegetale	220	250	280
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

115	Minestra di cannellini con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato / farro / ceci secchi / crostini di pane / quinoa Fagioli secchi Pomodori pelati Prezzemolo fresco Brodo vegetale Olio extravergine di oliva Parmigiano reggiano Sale	30 20 40 q.b. 220 6 4 q.b.	40 25 50 q.b. 250 8 5 q.b.	50 30 60 q.b. 280 10 7 q.b.
116	Minestra di piselli con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato / farro / ceci secchi / crostini di pane / quinoa Piselli surgelati Brodo vegetale Olio extravergine di oliva Parmigiano reggiano Sale	30 20 220 6 4 q.b.	40 25 250 8 5 q.b.	50 30 280 10 7 q.b.
117	Minestra di verza con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato / farro / ceci secchi / crostini di pane / quinoa Cavolo verza Brodo vegetale Olio extravergine di oliva Parmigiano reggiano Sale	30 60 220 6 4 q.b.	40 70 250 8 5 q.b.	50 80 280 10 7 q.b.
118	Passato di verdure con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato / farro / ceci secchi / crostini di pane / quinoa Patate fresche Verdure fresche di stagione Carote, sedano, cipolle freschi Olio extravergine di oliva Parmigiano reggiano Sale	30 80 35 15 6 4 q.b.	40 90 45 20 8 5 q.b.	50 100 55 25 10 7 q.b.
119	Passato di legumi con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato / farro / ceci secchi / crostini di pane / quinoa Fagioli, ceci e lenticchie secchi Patate fresche Carote, sedano, cipolle freschi Olio extravergine di oliva Parmigiano reggiano Sale	30 40 80 15 6 4 q.b.	40 50 90 20 8 5 q.b.	50 60 100 25 10 7 q.b.
120	Passato di verdure e legumi con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato / farro / ceci secchi / crostini di pane / quinoa Fagioli, ceci e lenticchie secchi Patate fresche Verdure fresche di stagione Carote, sedano, cipolle freschi Olio extravergine di oliva Parmigiano reggiano Sale	30 40 80 35 15 6 4 q.b.	40 50 90 45 20 8 5 q.b.	50 60 100 55 25 10 7 q.b.

121	Crema di patate con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato / farro / ceci secchi / crostini di pane / quinoa Patate fresche Porri freschi Brodo vegetale Olio extravergine di oliva Parmigiano reggiano Sale	30 100 15 q.b. 6 4 q.b.	40 110 20 q.b. 8 5 q.b.	50 120 25 q.b. 10 7 q.b.
122	Crema di carote con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato / farro / ceci secchi / crostini di pane / quinoa Carote fresche Porri freschi Patate fresche Brodo vegetale Olio extravergine di oliva Parmigiano reggiano Sale	30 70 15 30 q.b. 6 4 q.b.	40 80 20 35 q.b. 8 5 q.b.	50 90 25 40 q.b. 10 7 q.b.
123	Crema di zucca con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato / farro / ceci secchi / crostini di pane / quinoa Zucca Porri freschi Patate fresche Brodo vegetale Olio extravergine di oliva Parmigiano reggiano Sale	30 70 15 15 q.b. 6 4 q.b.	40 80 20 20 q.b. 8 5 q.b.	50 90 25 25 q.b. 10 7 q.b.
124	Crema di ceci con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato / farro / ceci secchi / crostini di pane / quinoa Ceci secchi Porri freschi Patate fresche Brodo vegetale Olio extravergine di oliva Parmigiano reggiano Sale	30 70 15 15 q.b. 6 4 q.b.	40 80 20 20 q.b. 8 5 q.b.	50 90 25 25 q.b. 10 7 q.b.
125	Vellutata di verdure con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato / farro / ceci secchi / crostini di pane / quinoa Verdure fresche di stagione Patate fresche Burro Parmigiano reggiano Sale	30 70 45 4 10 q.b.	40 80 50 5 12 q.b.	50 90 55 7 15 q.b.

126	Vellutata di verdure e legumi con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato / farro / ceci secchi / crostini di pane / quinoa	30	40	50		
		Fagioli, ceci e lenticchie secchi	40	50	60		
		Verdure fresche di stagione	40	50	60		
		Patate fresche	45	50	55		
		Burro	4	5	7		
		Parmigiano reggiano	10	12	15		
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.		
		127	Vellutata di ceci, porri e carote con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato / farro / ceci secchi / crostini di pane / quinoa	30	40	50
Ceci secchi	40			50	60		
Porri freschi	15			20	25		
Carote fresche	20			25	30		
Patate fresche	45			50	55		
Burro	4			5	7		
Parmigiano reggiano	10			12	15		
Sale	q.b.			q.b.	q.b.		
128	Vellutata di cannellini con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato / farro / ceci secchi / crostini di pane / quinoa	30	40	50		
		Fagioli cannellini secchi	40	50	60		
		Patate fresche	45	50	55		
		Burro	4	5	7		
		Parmigiano reggiano	10	12	15		
		Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.		
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.		
		129	Vellutata di asparagi con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato / farro / ceci secchi / crostini di pane / quinoa	30	40	50
Asparagi freschi o surgelati	80			90	110		
Patate fresche	45			50	55		
Burro	4			5	7		
Parmigiano reggiano	10			12	15		
Sale	q.b.			q.b.	q.b.		
130	Vellutata di zucchine con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa			Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato / farro / ceci secchi / crostini di pane / quinoa	30	40	50
				Zucchine fresche	80	90	100
		Patate fresche	45	50	55		
		Burro	4	5	7		
		Parmigiano reggiano	10	12	15		
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.		
		131	Vellutata di zucca con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato / farro / ceci secchi / crostini di pane / quinoa	30	40	50
				Zucca fresca	70	80	90
Patate fresche	45			50	55		
Burro	4			5	7		
Parmigiano reggiano	10			12	15		
Sale	q.b.			q.b.	q.b.		

132	Stracciatella in brodo vegetale	Pastina	30	40	50
		Uova intere pastorizzate	20	20	20
		Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
133	Zuppa di pane e porri	Pane secco	70	80	90
		Porri freschi	175	200	225
		Cipolla fresca	10	10	10
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
		134	Pizza margherita	Pasta per pizza	130
Pomodori pelati	50			60	70
Mozzarella	30			40	50
Olio extravergine di oliva	10			12	15
Origano	q.b.			q.b.	q.b.
Sale	q.b.			q.b.	q.b.
135	Pizza al prosciutto			Pasta per pizza	130
		Pomodori pelati	50	60	70
		Mozzarella	30	40	50
		Prosciutto cotto	20	25	30
		Olio extravergine di oliva	10	12	15
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
		136	Focaccia al Rosmarino	Pasta per pizza	130
Olio extravergine di oliva	6			8	10
Rosmarino fresco	q.b.			q.b.	q.b.
Sale	q.b.			q.b.	q.b.
137	Piadina/focaccia con prosciutto e formaggio	Piadina/focaccia fresca	75	90	110
		Prosciutto cotto	40	50	60
		Formaggio Edamer	40	50	60
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
138	Frisella al pomodoro	Pane per friselle	45	50	55
		Pomodori maturi	20	25	30
		Aglio	q.b.	q.b.	q.b.
		Origano	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	10	12	15
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SECONDI PIATTI			Infanzia	Primaria	Secondaria Adulti
COD.	RICETTE	ALIMENTI	g/ml	g/ml	g/ml
139	Pollo al forno	Petto di pollo refrigerato Salvia, rosmarino freschi Sale	70 q.b. q.b.	80 q.b. q.b.	90 q.b. q.b.
140	Coscia di pollo al forno	Coscia di pollo refrigerata Salvia, rosmarino freschi Sale	170 q.b. q.b.	200 q.b. q.b.	240 q.b. q.b.
141	Petto di pollo al limone	Petto di pollo refrigerato Succo di limone Olio extravergine di oliva Sale	70 10 4 q.b.	80 10 5 q.b.	90 10 7 q.b.
142	Petto di pollo ai ferri	Petto di pollo refrigerato Salvia, rosmarino freschi Olio extravergine di oliva Sale	70 q.b. 4 q.b.	80 q.b. 5 q.b.	90 q.b. 7 q.b.
143	Pollo al curry	Petto di pollo refrigerato Curry Brodo di verdura Cipolla Olio extravergine di oliva Sale	70 q.b. 80 10 4 q.b.	80 q.b. 100 12 5 q.b.	90 q.b. 120 15 7 q.b.
144	Pollo alle mandorle	Petto di pollo refrigerato Mandorle pelate Brodo di verdura Cipolla Farina 0 Olio extravergine di oliva Sale	70 20 40 10 q.b. 4 q.b.	80 25 50 12 q.b. 5 q.b.	90 30 60 15 q.b. 7 q.b.
145	Pollo alla cacciatora	Petto di pollo refrigerato Carote, sedano, cipolle freschi Pomodori pelati Prezzemolo fresco Olio extravergine di oliva Sale	70 25 40 q.b. 4 q.b.	80 30 50 q.b. 5 q.b.	90 35 60 q.b. 7 q.b.
146	Cotoletta di pollo	Petto di pollo refrigerato Uova intere pastorizzate Pane grattugiato Olio extravergine di oliva Sale	70 10 10 4 q.b.	80 10 10 5 q.b.	90 10 10 7 q.b.
147	Bocconcini / straccetti di pollo agli aromi	Petto di pollo refrigerato Salvia, rosmarino freschi Olio extravergine di oliva Sale	70 q.b. 4 q.b.	80 q.b. 5 q.b.	90 q.b. 7 q.b.
148	Bocconcini / straccetti di pollo gratinati / dorati	Petto di pollo refrigerato Pane grattugiato / farina di mais Salvia, rosmarino freschi Olio extravergine di oliva Sale	70 10 q.b. 4 q.b.	80 10 q.b. 5 q.b.	90 10 q.b. 7 q.b.

149	Scaloppina di pollo al limone	Petto di pollo refrigerato	70	80	90
		Farina bianca	q.b.	q.b.	q.b.
		Succo di limone	10	10	10
		Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
150	Scaloppina di pollo alla pizzaiola	Petto di pollo refrigerato	70	80	90
		Pomodori pelati	40	50	60
		Farina bianca	q.b.	q.b.	q.b.
		Origano	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
151	Bocconcini di pollo e maiale	Petto di pollo refrigerato	35	40	45
		Lonza di suino refrigerata	35	40	45
		Salvia, rosmarino freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
152	Tacchino al limone	Fesa di tacchino refrigerata	70	80	90
		Succo di limone	10	10	10
		Salvia, rosmarino freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
153	Tacchino ai ferri	Fesa di tacchino refrigerata	70	80	90
		Salvia, rosmarino freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
154	Scaloppina di tacchino al limone	Fesa di tacchino refrigerata	70	80	90
		Farina bianca	q.b.	q.b.	q.b.
		Succo di limone	10	10	10
		Salvia, rosmarino freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
155	Scaloppina di tacchino alla pizzaiola	Fesa di tacchino refrigerata	70	80	90
		Pomodori pelati	40	50	60
		Farina bianca	q.b.	q.b.	q.b.
		Origano	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
156	Cotoletta di tacchino	Fesa di tacchino refrigerata	70	80	90
		Uova intere pastorizzate	10	10	10
		Pane grattugiato	10	10	10
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
157	Bocconcini /straccetti di tacchino gratinati / dorati	Fesa di tacchino refrigerata	70	80	90
		Pane grattugiato / farina di mais	10	10	10
		Salvia, rosmarino freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
158	Arrosto di tacchino	Fesa di tacchino refrigerata	80	100	120
		Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
		Salvia, rosmarino freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

159	Tacchino al latte	Fesa di tacchino refrigerata	80	100	120
		Latte intero UHT	15	20	25
		Succo di limone	5	5	5
		Timo, maggiorana	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
160	Tacchino in umido	Fesa di tacchino refrigerata	80	100	120
		Carote, sedano, cipolle freschi	20	20	20
		Patate fresche	10	15	15
		Succo di limone	5	5	5
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
161	Hamburger di tacchino al forno	Fesa di tacchino refrigerata	60	70	80
		Patate fresche	25	30	35
		Rosmarino fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
162	Polpette di tacchino	Fesa di tacchino refrigerata	60	70	80
		Uova intere pastorizzate	10	10	10
		Patate fresche	25	30	35
		Pane grattugiato	10	15	20
		Patate fresche	10	15	15
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
163	Polpettone di tacchino	Fesa di tacchino refrigerata	60	70	80
		Uovo di gallina pastorizzato	10	10	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Patate	30	35	40
		Pane grattugiato	10	15	20
		Olio di oliva extravergine	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
164	Polpettone di tacchino e biete	Fesa di tacchino refrigerata	60	70	80
		Biete surgelate	30	35	40
		Uova intere pastorizzate	10	10	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Patate fresche	15	20	25
		Pane grattugiato	10	15	20
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
165	Spezzatino di tacchino con verdure	Fesa di tacchino refrigerata	100	120	140
		Pomodori pelati	50	60	70
		Verdure fresche di stagione	40	50	60
		Patate fresche	25	30	35
		Carote, sedano, cipolle freschi	20	20	20
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
166	Spezzatino di tacchino con cous cous	Fesa di tacchino refrigerata	100	120	140
		Cous cous	60	70	80
		Pomodori pelati	50	60	70
		Carote, sedano, cipolle freschi	20	20	20
		Patate fresche	50	60	70
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

167	Coniglio al forno	Coniglio intero refrigerato	140	170	200
		Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
		Salvia, rosmarino freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
168	Coniglio alla cacciatora	Coniglio intero refrigerato	140	170	200
		Pomodori pelati	50	60	70
		Carote, sedano, cipolle freschi	30	30	30
		Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.		
169	Fettina di lonza ai ferri	Lonza di suino refrigerata	70	80	90
		Salvia, rosmarino freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
170	Scaloppina di lonza al limone	Lonza di suino refrigerata	70	80	90
		Farina bianca	q.b.	q.b.	q.b.
		Succo di limone	10	10	10
		Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
171	Scaloppina di lonza alla pizzaiola	Lonza di suino refrigerata	70	80	90
		Pomodori pelati	40	50	60
		Farina bianca	q.b.	q.b.	q.b.
		Origano	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
172	Cotoletta di lonza	Lonza di suino refrigerata	70	80	90
		Uova intere pastorizzate	10	10	10
		Pane grattugiato	10	10	10
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
173	Arrosto di lonza	Lonza di suino refrigerata	80	90	100
		Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
		Salvia, rosmarino freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
174	Arrosto di lonza al latte	Lonza di suino refrigerata	80	90	100
		Latte intero UHT	10	10	10
		Salvia	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
175	Arrosto di lonza alle mele	Lonza di suino refrigerata	80	90	100
		Mele	50	60	70
		Salvia, rosmarino freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.		
176	Arrosto di lonza agli agrumi	Lonza di suino refrigerata	80	90	100
		Succo di limone e arancia	20	25	30
		Salvia, rosmarino freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

177	Hamburger di lonza al forno	Lonza di suino refrigerata	60	70	80
		Patate fresche	25	30	35
		Rosmarino fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
178	Polpette di lonza al forno	Lonza di suino refrigerata	60	70	80
		Uova intere pastorizzate	10	10	10
		Patate fresche	25	30	35
		Pane grattugiato	10	15	20
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
179	Bocconcini di maiale In salsa di mele	Lonza di suino refrigerata	70	80	90
		Mele	50	60	70
		Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
180	Fettina di vitello o vitellone ai ferri	Vitello o vitellone refrigerato	70	80	90
		Salvia, rosmarino freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
181	Scaloppina di vitello o vitellone al limone	Vitello o vitellone refrigerato	70	80	90
		Farina bianca	q.b.	q.b.	q.b.
		Succo di limone	10	10	10
		Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
182	Scaloppina di vitello o vitellone alla pizzaiola	Vitello o vitellone refrigerato	70	80	90
		Pomodori pelati	40	50	60
		Farina bianca	q.b.	q.b.	q.b.
		Origano	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
183	Scaloppina di vitello o vitellone al vino bianco	Vitello o vitellone refrigerato	70	80	90
		Farina bianca	q.b.	q.b.	q.b.
		Vino bianco	10	10	10
		Salvia, rosmarino freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
184	Cotoletta di vitello o vitellone	Vitello o vitellone refrigerato	70	80	90
		Uova intere pastorizzate	10	10	10
		Pane grattugiato	10	10	10
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
185	Arrosto di vitello o vitellone	Vitello o vitellone refrigerato	100	120	140
		Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
		Salvia, rosmarino freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

186	Spezzatino di vitello o vitellone con verdure	Vitello o vitellone refrigerato	100	120	140
		Pomodori pelati	50	60	70
		Carote, sedano, cipolle freschi	20	20	20
		Patate fresche	50	60	70
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
187	Brasato di vitello o vitellone	Vitello o vitellone refrigerato	100	120	140
		Pomodori pelati	50	60	70
		Carote, sedano, cipolle freschi	20	20	20
		Alloro	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
188	Bruscitt con verdure	Reale di bovino adulto refrigerato	110	120	130
		Sedano, carote e cipolle	15	15	20
		Zucchine	20	25	30
		Pomodori pelati	30	35	40
		Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
189	Bollito di vitello o vitellone	Reale di vitello o vitellone refrigerato	180	200	220
		Carote fresche	20	20	25
		Sedano, cipolle	30	35	40
		Alloro, timo	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
190	Hamburger di vitello o vitellone al forno	Vitello o vitellone refrigerato	60	70	80
		Patate fresche	25	30	35
		Rosmarino fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
191	Polpette di vitello o vitellone al forno	Vitello o vitellone refrigerato	60	70	80
		Uova intere pastorizzate	10	10	10
		Patate fresche	25	30	35
		Pane grattugiato	10	15	20
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
192	Polpette di vitello o vitellone al pomodoro	Vitello o vitellone refrigerato	60	70	85
		Patate fresche	30	30	30
		Uova intere pastorizzate	3	4	5
		Pane grattugiato	q.b.	q.b.	q.b.
		Pomodori pelati	40	50	60
		Sedano, carote, cipolle	q.b.	q.b.	q.b.
		Parmigiano Reggiano	3	4	5
		Olio extravergine di oliva	4	5	6
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

193	Polpette di vitello o vitellone in umido	Vitello o vitellone refrigerato	60	70	80		
		Uova intere pastorizzate	10	10	10		
		Patate fresche	25	30	35		
		Pane grattugiato	10	15	20		
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.		
		Parmigiano reggiano	4	5	7		
		Carote, sedano, cipolle freschi	20	20	20		
		Farina bianca	q.b.	q.b.	q.b.		
		Succo di limone	5	5	5		
		Olio extravergine di oliva	4	5	7		
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.		
194	Polpettone di manzo al forno	Vitello o vitellone refrigerato	60	70	80		
		Uova intere pastorizzate	10	10	10		
		Patate fresche	25	30	35		
		Pane grattugiato	10	15	20		
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.		
		Parmigiano reggiano	4	5	7		
		Olio di oliva extravergine	4	5	7		
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.		
		195	Bocconcini di vitello o vitellone agli aromi	Vitello o vitellone refrigerato	70	80	90
				Salvia, rosmarino freschi	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	4			5	7		
Sale	q.b.			q.b.	q.b.		
196	Bocconcini di vitello o vitellone in salsa di mele	Vitello o vitellone refrigerato	70	80	90		
		Mele	50	60	70		
		Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.		
		Olio extravergine di oliva	4	5	7		
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.		
197	Carne trita al piatto	Vitello o vitellone refrigerato	60	70	80		
		Carote, sedano, cipolle freschi	12	15	20		
		Zucchine fresche	35	40	45		
		Olio extravergine di oliva	4	5	7		
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.		
198	Zucchine ripiene di carne	Zucchine fresche	120	150	180		
		Vitello o vitellone refrigerato	60	70	80		
		Patate fresche	25	30	35		
		Pomodori pelati	50	60	70		
		Uova intere pastorizzate	10	10	10		
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.		
		Parmigiano reggiano	4	5	7		
		Olio extravergine di oliva	4	5	7		
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.		
		199	Platessa / sogliola / nasello / merluzzo / halibut pesce spada / salmone gratinato / dorato	Platessa / sogliola / nasello/ merluzzo / halibut / pesce spada / salmone surgelato	80	100	120
Pane grattugiato	5			5	5		
Prezzemolo fresco	q.b.			q.b.	q.b.		
Succo di limone	q.b.			q.b.	q.b.		
Olio extravergine di oliva	4			5	7		
Sale	q.b.			q.b.	q.b.		

200	Platessa / sogliola / nasello / merluzzo / halibut pesce spada / salmone impanato	Platessa / sogliola / nasello/ merluzzo / halibut / pesce spada / salmone surgelato Uova intere pastorizzate Pane grattugiato Olio extravergine di oliva Sale	80 10 10 4 q.b.	100 10 10 5 q.b.	120 10 10 7 q.b.
201	Platessa / sogliola / nasello / merluzzo / halibut pesce spada / salmone ai capperi	Platessa / sogliola / nasello/ merluzzo / halibut / pesce spada / salmone surgelato Capperi Succo di limone Prezzemolo fresco Olio extravergine di oliva Sale	80 10 q.b. q.b. 4 q.b.	100 10 q.b. q.b. 5 q.b.	120 10 q.b. q.b. 7 q.b.
202	Platessa / sogliola / nasello / merluzzo / halibut pesce spada / salmone alla pizzaiola	Platessa / sogliola / nasello/ merluzzo / halibut / pesce spada / salmone surgelato Pomodori pelati Farina bianca Origano Olio extravergine di oliva Sale	80 40 q.b. q.b. 4 q.b.	100 50 q.b. q.b. 5 q.b.	120 60 q.b. q.b. 7 q.b.
203	Platessa / sogliola / nasello / merluzzo / halibut pesce spada / salmone pomodorini e olive / alla livornese	Platessa / sogliola / nasello/ merluzzo / halibut / pesce spada / salmone surgelato Pomodori freschi Olive nere denocciolate Olio extravergine di oliva Sale	80 40 12 4 q.b.	90 50 15 5 q.b.	100 60 20 7 q.b.
204	Platessa / sogliola / nasello / merluzzo / halibut pesce spada / salmone alla mugnaia	Platessa / sogliola / nasello/ merluzzo / halibut / pesce spada / salmone surgelato Farina bianca Succo di limone Prezzemolo fresco Olio extravergine di oliva Sale	80 q.b. q.b. q.b. 4 q.b.	100 q.b. q.b. q.b. 5 q.b.	120 q.b. q.b. q.b. 7 q.b.
205	Polpette / crocchette di platessa / sogliola / nasello / merluzzo / halibut	Platessa / sogliola / nasello / merluzzo / halibut surgelato Patate fresche Pane grattugiato Uova intere pastorizzate Prezzemolo fresco Olio extravergine di oliva Sale	70 35 12 10 q.b. 4 q.b.	80 40 15 10 q.b. 5 q.b.	90 45 20 10 q.b. 7 q.b.
206	Polpette di tonno	Tonno al naturale o all'olio di oliva Patate fresche Pane grattugiato Uova intere pastorizzate Prezzemolo fresco Olio extravergine di oliva Sale	40 35 12 10 q.b. 4 q.b.	50 40 15 10 q.b. 5 q.b.	60 45 20 10 q.b. 7 q.b.

207	Gateaux di pesce	Nasello/merluzzo/ halibut surgelato	50	60	70
		Patate	35	40	45
		Pane grattugiato	12	15	20
		Uovo pastorizzato	10	10	10
		Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
208	Totani / seppie gratinati / dorati	Totani / seppie surgelati	100	120	150
		Pane grattugiato	5	5	5
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
209	Totani / seppie in umido	Totani / seppie surgelati	100	120	150
		Pomodori pelati	60	70	80
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
210	Bastoncini / nuggets di merluzzo al forno	Bastoncini / nuggets di merluzzo impanati	80	100	120
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
211	Alici in tortiera	Alici surgelate	60	70	80
		Pane grattugiato	15	15	15
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Aglione	q.b.	q.b.	q.b.
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
212	Tonno in scatola	Tonno al naturale o all'olio di oliva sgocciolato	60	70	80
213	Insalata di tonno e mais	Tonno al naturale o all'olio di oliva sgocciolato	60	70	80
		Mais al naturale	25	30	35
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
214	Uova sode	Uovo intero	n.1	n.2	n.2
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
215	Uova strapazzate	Uova intere pastorizzate	60	70	80
		Latte intero UHT	10	10	10
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	6
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
216	Uova al pomodoro	Uova intere pastorizzate	60	70	80
		Pomodori freschi maturi	30	35	40
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	6
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
217	Frittata al forno	Uova intere pastorizzate	60	70	80
		Latte intero UHT	10	10	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

218	Frittata con zucchine	Uova intere pastorizzate	60	70	80
		Latte intero UHT	10	10	10
		Zucchine fresche	30	40	50
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
219	Frittata con spinaci	Uova intere pastorizzate	60	70	80
		Latte intero UHT	10	10	10
		Spinaci surgelati	30	40	50
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
220	Frittata con patate	Uova intere pastorizzate	60	70	80
		Latte intero UHT	10	10	10
		Patate fresche	40	50	60
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
221	Frittata con verdure	Uova intere pastorizzate	60	70	80
		Latte intero UHT	10	10	10
		Verdure miste fresche	50	60	70
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
222	Frittata con formaggio	Uova intere pastorizzate	60	70	80
		Latte intero UHT	10	10	10
		Mozzarella	20	25	30
		Fontal	15	20	25
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
Sale	q.b.	q.b.	q.b.		
223	Frittata con prosciutto e formaggio	Uova intere pastorizzate	60	70	80
		Latte intero UHT	10	10	10
		Mozzarella	20	25	30
		Prosciutto cotto	25	30	35
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
Sale	q.b.	q.b.	q.b.		
224	Frittata con patate e formaggio	Uova intere pastorizzate	60	70	80
		Latte intero UHT	10	10	10
		Mozzarella	20	25	30
		Patate fresche	30	40	50
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
Sale	q.b.	q.b.	q.b.		
225	Frittata con patate e porri	Uova intere pastorizzate	60	70	80
		Latte intero UHT	10	10	10
		Patate fresche	30	40	50
		Porri	20	25	30
		Parmigiano reggiano	4	5	5
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
Sale	q.b.	q.b.	q.b.		

226	Frittata alla pizzaiola	Uova intere pastorizzate	60	70	80
		Latte intero UHT	10	10	10
		Mozzarella	20	25	30
		Pomodori freschi maturi o pomodori pelati	30	35	40
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Origano	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
		227	Tortino di spinaci	Pasta sfoglia surgelata	90
Spinaci surgelati	50			60	70
Ricotta	25			30	35
Uova intere pastorizzate	20			20	20
Parmigiano reggiano	4			5	7
Noce moscata	q.b.			q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	6			8	10
Sale	q.b.			q.b.	q.b.
228	Tortino di patate e formaggio	Patate fresche	80	100	120
		Provola o scamorza	30	35	40
		Uova intere pastorizzate	10	10	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Pane grattugiato	10	10	10
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Noce moscata	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
229	Tortino di patate e prosciutto	Patate fresche	80	100	120
		Prosciutto cotto	25	30	35
		Provola o scamorza	10	15	20
		Uova intere pastorizzate	10	10	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Pane grattugiato	10	10	10
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Noce moscata	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
Sale	q.b.	q.b.	q.b.		
230	Tortino di patate e carne	Patate fresche	80	100	120
		Vitellone magro	25	30	35
		Carote, cipolle	q.b.	q.b.	q.b.
		Uova intere pastorizzate	10	10	10
		Latte intero UHT	20	20	20
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Pane grattugiato	10	10	10
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Noce moscata	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
231	Polpette / crocchette / hamburger di ricotta e verdure	Verdure miste fresche	50	60	70
		Ricotta	25	30	35
		Uova intere pastorizzate	10	10	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Latte intero UHT	10	10	10
		Pane grattugiato	5	5	5
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

232	Polpette / crocchette / hamburger di ricotta e spinaci	Spinaci surgelati	80	100	120
		Ricotta	25	30	35
		Uova intere pastorizzate	10	10	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Latte intero UHT	10	10	10
		Pane grattugiato	5	5	5
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
233	Polpette / crocchette / hamburger di patate	Patate fresche	90	100	110
		Uova intere pastorizzate	10	10	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Latte intero UHT	10	10	10
		Pane grattugiato	5	5	5
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
234	Polpette / crocchette / hamburger di patate e prosciutto	Patate fresche	80	90	100
		Prosciutto cotto	25	30	35
		Uova intere pastorizzate	10	10	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Latte intero UHT	10	10	10
		Pane grattugiato	5	5	5
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
235	Polpette / crocchette / hamburger di verdure e legumi	Patate fresche	30	40	50
		Fagioli cannellini secchi	12	15	20
		Lenticchie secche	12	15	20
		Piselli surgelati	20	25	30
		Carote	20	25	30
		Uova intere pastorizzate	10	10	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Latte intero UHT	10	10	10
		Pane grattugiato	5	5	5
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
236	Polpette / crocchette / hamburger di fagioli	Patate fresche	30	40	50
		Fagioli cannellini secchi	50	60	70
		Uova intere pastorizzate	10	10	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Latte intero UHT	10	10	10
		Pane grattugiato	5	5	5
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
237	Polpette / crocchette / hamburger di piselli	Patate fresche	30	40	50
		Piselli surgelati	50	60	70
		Uova intere pastorizzate	10	10	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Latte intero UHT	10	10	10
		Pane grattugiato	5	5	5
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

238	Polpette / crocchette / hamburger di lenticchie	Patate fresche	30	40	50
		Lenticchie secche	50	60	70
		Uova intere pastorizzate	10	10	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Latte intero UHT	10	10	10
		Pane grattugiato	5	5	5
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
239	Polpette / crocchette / hamburger di quinoa	Quinoa	30	35	40
		Patate fresche	50	60	70
		Pane grattugiato	5	5	5
		Uova intere pastorizzate	10	10	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
240	Polpette / crocchette / hamburger di verdura e quinoa	Quinoa	25	30	40
		Patate fresche	20	25	30
		Carote	10	15	20
		Zucchine	10	15	20
		Pane grattugiato	5	5	5
		Uova intere pastorizzate	10	10	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
Sale	q.b.	q.b.	q.b.		
241	Falafel di ceci	Ceci secchi	80	100	120
		Cipolle	20	25	30
		Pangrattato	10	15	20
		Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.
		Cumino	q.b.	q.b.	q.b.
		Aglione	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	q.b.	q.b.	q.b.
		Pepe	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
		<i>Oppure:</i> Falafel pronti	75	100	125
242	Polenta	Farina di mais	80	100	120
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
243	Polenta pasticciata	Farina di mais	70	80	90
		Pomodori pelati	70	80	90
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
244	Caprese	Pomodori maturi	50	60	70
		Mozzarella	50	60	70
		Origano	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
245	Insalata ricca con mozzarella	Lattuga, cappuccio o indivia	25	30	40
		Carote	25	30	40
		Mais	25	30	40
		Olive	10	10	10
		Olio di oliva extravergine	6	8	10
		Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SALUMI E FORMAGGI			Infanzia	Primaria	Secondaria Adulti
COD.	RICETTE	ALIMENTI	g/ml	g/ml	g/ml
246	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	50	60	70
247	Prosciutto crudo	Prosciutto crudo	50	60	70
248	Bresaola	Bovino adulto magro	50	60	70
249	Speck	Speck	50	60	70
250	Affettato di tacchino	Affettato di tacchino	50	60	70
251	Formaggio spalmabile	Formaggio spalmabile	80	80	80
252	Mozzarella	Mozzarella	50	60	70
253	Crescenza	Crescenza	50	60	70
254	Ricotta	Ricotta	50	60	70
255	Primosale	Primosale	50	60	70
256	Provolone	Provolone	50	60	70
257	Caciocavallo	Caciocavallo	50	60	70
258	Asiago	Asiago	50	60	70
259	Caciotta	Caciotta	50	60	70
260	Italico	Italico	50	60	70
261	Fontina	Fontina	50	60	70
262	Fontal	Fontal	50	60	70
263	Emmenthal	Emmenthal	50	60	70
264	Taleggio	Taleggio	50	60	70
265	Quartirolo	Quartirolo	50	60	70
266	Gorgonzola	Gorgonzola	50	60	70
267	Grana padano	Grana padano	40	50	60
268	Parmigiano reggiano	Parmigiano reggiano	40	50	60

CONTORNI			Infanzia	Primaria	Secondaria Adulti
COD.	RICETTE	ALIMENTI	g/ml	g/ml	g/ml
269	Insalata verde	Lattuga o cappuccio Olio extravergine di oliva Aceto o succo di limone Sale	30 6 q.b. q.b.	40 8 q.b. q.b.	50 10 q.b. q.b.
270	Insalata di radicchio	Radicchio rosso Olio extravergine di oliva Aceto o succo di limone Sale	30 6 q.b. q.b.	40 8 q.b. q.b.	50 10 q.b. q.b.
271	Insalata mista con radicchio	Lattuga o cappuccio Radicchio rosso Olio extravergine di oliva Aceto o succo di limone Sale	15 15 6 q.b. q.b.	20 20 8 q.b. q.b.	25 25 10 q.b. q.b.
272	Insalata mista con carote	Lattuga, cappuccio o indivia Carote fresche Olio extravergine di oliva Aceto o succo di limone Sale	15 20 6 q.b. q.b.	20 25 8 q.b. q.b.	25 30 10 q.b. q.b.
273	Insalata mista con finocchi	Lattuga, cappuccio o indivia Finocchi freschi Olio extravergine di oliva Aceto o succo di limone Sale	15 20 6 q.b. q.b.	20 25 8 q.b. q.b.	25 30 10 q.b. q.b.
274	Insalata mista con carote e finocchi	Lattuga, cappuccio o indivia Carote fresche Finocchi freschi Olio extravergine di oliva Aceto o succo di limone Sale	10 15 15 6 q.b. q.b.	15 20 20 8 q.b. q.b.	20 25 25 10 q.b. q.b.
275	Insalata mista con pomodori	Lattuga Pomodori maturi Olio extravergine di oliva Aceto o succo di limone Sale	15 30 6 q.b. q.b.	20 40 8 q.b. q.b.	25 50 10 q.b. q.b.
276	Insalata mista con peperoni	Lattuga Peperoni gialli Olio extravergine di oliva Aceto o succo di limone Sale	15 15 6 q.b. q.b.	20 20 8 q.b. q.b.	25 25 10 q.b. q.b.
277	Insalata mista con pomodori e mais	Lattuga Pomodori maturi Mais al naturale Olio extravergine di oliva Aceto o succo di limone Sale	15 20 15 6 q.b. q.b.	20 25 20 8 q.b. q.b.	25 30 25 10 q.b. q.b.
278	Insalata mista con carote e mais	Lattuga Carote fresche Mais al naturale Olio extravergine di oliva Aceto o succo di limone Sale	15 20 15 6 q.b. q.b.	20 25 20 8 q.b. q.b.	25 30 25 10 q.b. q.b.

279	Insalata mista con cetrioli e carote	Lattuga	15	20	25
		Cetrioli freschi	10	15	20
		Carote fresche	20	25	30
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
280	Crudità di carote e finocchi	Finocchi freschi	20	25	30
		Carote fresche	20	25	30
281	Finocchi in insalata	Finocchi freschi	40	50	60
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
282	Carote julienne	Carote fresche	50	60	70
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
283	Carote e olive in insalata	Carote fresche	50	60	70
		Olive nere	15	20	25
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
284	Carote e mais	Carote fresche	40	50	60
		Mais al naturale	15	20	25
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
285	Zucchine carote e mais	Zucchine fresche	20	25	30
		Carote fresche	20	25	30
		Mais al naturale	15	20	25
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
286	Verza in insalata	Cavolo cappuccio (Verza)	40	50	60
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
287	Pomodori in insalata	Pomodori maturi	50	60	70
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
288	Pomodori al basilico e origano	Pomodori maturi	50	60	70
		Basilico, origano	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
289	Pomodori e finocchi in insalata	Pomodori maturi	30	40	50
		Finocchi freschi	20	25	25
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
290	Pomodori e cetrioli in insalata	Pomodori maturi	30	40	50
		Cetrioli freschi	20	25	25
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

291	Verdure in pinzimonio	Carote fresche	20	25	30
		Finocchi freschi	15	20	25
		Sedano fresco	10	15	20
		Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
292	Carote al forno	Carote fresche	80	100	120
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
293	Carote al prezzemolo	Carote fresche	80	100	120
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
294	Carote e piselli al forno	Carote fresche	40	50	60
		Piselli surgelati	40	50	60
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
295	Carote e fagiolini al forno	Carote fresche	40	50	60
		Fagiolini surgelati	40	50	60
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
296	Patate in insalata	Patate fresche	120	150	180
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
297	Patate al forno	Patate fresche	120	150	180
		Rosmarino fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
298	Patate e fagiolini al forno	Patate fresche	50	60	70
		Fagiolini surgelati	30	40	50
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
299	Patate e zucchine al forno	Patate fresche	50	60	70
		Zucchine fresche	40	50	60
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
300	Purè di patate	Patate fresche	120	150	180
		Latte intero UHT	15	20	25
		Noce moscata	q.b.	q.b.	q.b.
		Burro	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
301	Patate e piselli in umido	Patate fresche	60	70	80
		Piselli surgelati	40	50	60
		Cipolla fresca	10	10	10
		Pomodori pelati	25	30	35
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
302	Piselli al forno	Piselli surgelati	80	100	120
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
303	Piselli al prezzemolo	Piselli surgelati	80	100	120
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

304	Piselli e cipolle	Piselli surgelati	70	90	110
		Cipolla fresca	10	10	10
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
305	Piselli al pomodoro	Piselli surgelati	70	90	110
		Pomodori pelati	40	45	50
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
306	Fagioli all'occhio	Fagioli secchi	40	50	60
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
307	Fagioli alla cipolla	Fagioli secchi	30	40	50
		Cipolla fresca	10	10	10
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
308	Fagioli all'uccelletto	Fagioli secchi	40	50	60
		Pomodori pelati	25	30	35
		Salvia	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
309	Fagiolini al vapore	Fagiolini surgelati	80	100	120
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
310	Fagiolini e patate in umido	Patate fresche	50	60	70
		Fagiolini surgelati	30	40	50
		Cipolla fresca	10	10	10
		Pomodori pelati	30	35	40
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
311	Lenticchie al pomodoro	Lenticchie secche	40	50	60
		Pomodori pelati	40	45	50
		Cipolla fresca	10	10	10
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
312	Fave al pomodoro	Fave sgusciate secche	40	50	60
		Pomodori pelati	40	45	50
		Cipolla fresca	10	10	10
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
313	Ceci al prezzemolo	Ceci secchi	40	50	60
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
314	Verdure stufate	Carote fresche	40	50	60
		Zucchine fresche	40	50	60
		Cipolla fresca	10	15	20
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

315	Ratatouille di verdure al forno	Patate fresche	40	50	60
		Zucchine fresche	20	25	30
		Cipolla fresca	15	20	25
		Peperoni gialli	15	20	25
		Pomodori pelati	30	35	40
		Pane grattugiato	8	10	12
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
316	Zucchine al vapore	Zucchine fresche	80	100	120
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
317	Zucchine gratinate	Zucchine fresche	80	100	120
		Pane grattugiato	8	10	12
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
318	Zucchine trifolate	Zucchine fresche	80	100	120
		Aglio, menta	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
319	Melanzane trifolate	Melanzane fresche	80	100	120
		Aglio, menta	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
320	Carciofi trifolati	Carciofi surgelati	80	100	120
		Aglio, prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
321	Spinaci al forno	Spinaci surgelati	100	120	140
		Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
322	Cavolfiori gratinati	Cavolfiore fresco	80	100	120
		Pane grattugiato	8	10	12
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
323	Finocchi gratinati	Finocchi freschi	80	100	120
		Pane grattugiato	8	10	12
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
324	Peperoni al forno	Peperoni gialli freschi	140	160	180
		Aglio	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
325	Cipolle all'agro	Cipolline	80	100	120
		Alloro	q.b.	q.b.	q.b.
		Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
326	Cavolini di bruxelles	Cavolini di bruxelles	60	70	80
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

327	Biete all'agro	Biete surgelate	100	120	140
		Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	10	12	15
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
328	Zucca al forno	Zucca fresca	140	160	180
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

FRUTTA			Infanzia	Primaria	Secondaria Adulti
COD.	RICETTE	ALIMENTI	g/ml	g/ml	g/ml
329	Frutta fresca	Frutta fresca	150	150	150
330	Frutta secca	Mandorle secche	15	15	15
		Noci secche	10	10	10
		Nocciole	10	10	10
331	Castagne arrosto	Castagne fresche	90	100	110
332	Macedonia di frutta	Pere	40	50	60
		Mele	40	50	60
		Arance	40	50	60
		Noci secche	10	10	10
		Kiwi	40	50	60
333	Macedonia di frutta 2	Mele	45	50	55
		Pere	45	50	55
		Mandaranci	45	50	55
		Kiwi	45	50	55
334	Frullato di frutta	Latte vaccino intero	45	50	55
		Mele	90	100	110
		Pere	90	100	110
335	Frullato di frutta 2	Pere	130	150	170
		Yogurt intero	50	60	70
		Mandorle secche	10	10	10
336	Spremuta d'arancia	Arance succo	175	200	225
337	Mela cotta	Budino confezionato	150	150	150

La porzione di frutta per ciascun utente non può essere ottenuta frazionando un frutto di peso superiore (es. ½ banana, ½ mela), mentre può essere ottenuta sommando più frutti di peso inferiore (es. 3 albicocche, 2 kiwi).

DOLCE			Infanzia	Primaria	Secondaria Adulti
COD.	RICETTE	ALIMENTI	g/ml	g/ml	g/ml
338	Fetta di torta	Torta	80	100	120
339	Crostata di frutta	Crostata con marmellata	80	100	120
340	Ciambella	Farina 00 Zucchero Uova intere pastorizzate Latte intero UHT Olio extravergine di oliva Lievito per dolci Sale	40 20 20 8 10 q.b. q.b.	50 25 25 10 12 q.b. q.b.	60 30 30 15 15 q.b. q.b.
341	Torta di mele	Mele Farina 00 Zucchero Uova intere pastorizzate Latte intero UHT Olio extravergine di oliva Lievito per dolci Sale	30 40 20 20 8 10 q.b. q.b.	40 50 25 25 10 12 q.b. q.b.	50 60 30 30 15 15 q.b. q.b.
342	Torta delle cascine	Pane grattugiato Zucchero Uova intere pastorizzate Uva secca Mandorle secche Latte intero UHT Olio extravergine di oliva Sale	45 10 15 6 15 110 4 q.b.	50 10 15 8 15 120 5 q.b.	55 10 15 10 15 130 7 q.b.
343	Torta alla ricotta	Ricotta Farina 00 Zucchero Uova intere pastorizzate Latte intero UHT Olio extravergine di oliva Lievito per dolci Sale	30 35 25 20 22 10 q.b. q.b.	35 40 30 25 25 12 q.b. q.b.	40 60 40 30 30 15 q.b. q.b.
344	Torta alle carote	Carote Farina 00 Zucchero Uova intere pastorizzate Latte intero UHT Olio extravergine di oliva Lievito per dolci Sale	30 40 20 20 8 10 q.b. q.b.	40 50 25 25 10 12 q.b. q.b.	50 60 30 30 15 15 q.b. q.b.
345	Torta al limone	Limone Farina 00 Zucchero Uova intere pastorizzate Latte intero UHT Olio extravergine di oliva Lievito per dolci Sale	30 40 20 20 8 10 q.b. q.b.	40 50 25 25 10 12 q.b. q.b.	50 60 30 30 15 15 q.b. q.b.

346	Torta pere e cioccolato	Pere	30	40	50
		Cioccolato	10	12	15
		Farina 00	40	50	60
		Zucchero	20	25	30
		Uova intere pastorizzate	20	25	30
		Latte intero UHT	8	10	15
		Olio extravergine di oliva	10	12	15
		Lievito per dolci	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
		347	Gelato	Gelato fior di latte o cioccolato o fragola	50
348	Gelato biscotto	Gelato biscotto	80	80	80
349	Sorbetto	Fragole	130	150	170
		Zucchero	10	10	10
		Succo di limone	10	10	10
350	Yogurt	Yogurt intero	125	125	125
351	Yogurt alla frutta	Yogurt alla frutta	125	125	125
352	Budino	Budino confezionato	120	120	120

PANE			Infanzia	Primaria	Secondaria Adulti
COD.	RICETTE	ALIMENTI	g/ml	g/ml	g/ml
353	Pane comune	Pane tipo 0	50	60	60
354	Pane integrale	Pane integrale	50	60	60
355	Grissini o taralli	Grissini o taralli	25	30	35
356	Pane arabo	Pane arabo	80	100	120

BEVANDE			Infanzia	Primaria	Secondaria Adulti
COD.	RICETTE	ALIMENTI	g/ml	g/ml	g/ml
357	Acqua dal rubinetto	Acqua potabile di rete	0,5 l.	0,5 l.	0,5 l.

COLAZIONI E MERENDE			Infanzia	Primaria	Secondaria Adulti
COD.	RICETTE	ALIMENTI	g/ml	g/ml	g/ml
358	The e biscotti	The deteinato Biscotti secchi	160 n. 5	200 n. 6	240 n. 8
359	Latte	Latte intero fresco	220	120	280
360	Latte con fiocchi di cereali	Latte intero fresco Cornflakes	220 35	250 40	280 45
361	Latte e muesli	Latte intero fresco Fiocchi di 5 cereali Noci secche, nocciolo, mandorle Uva secca	220 20 15 5	250 20 15 5	280 30 20 5
362	Latte e biscotti	Latte intero fresco Biscotti secchi	220 n. 5	250 n. 6	280 n. 8
363	Latte con pane, burro e confettura	Latte intero fresco Pane fresco Burro Confetture o marmellate	220 50 10 30	250 50 10 35	280 60 15 40
364	Latte con pane, burro e miele	Latte intero fresco Pane fresco Burro Miele	220 50 10 30	250 50 10 35	280 60 15 40
365	Latte con fette biscottate, burro e confettura	Latte intero fresco Fette biscottate Burro Confetture o marmellate	220 n. 3 10 30	250 n. 3 12 35	280 n. 4 15 40
366	Yogurt	Yogurt intero alla frutta	125	125	125
367	Yogurt con fiocchi di mais	Yogurt intero alla frutta Cornflakes	125 35	125 40	125 45
368	Yogurt e fette biscottate	Yogurt intero alla frutta Fette biscottate	125 n. 3	125 n. 3	125 n. 4
369	Yogurt e crackers	Yogurt intero alla frutta Crackers	125 n. 3	125 n. 4	125 n. 5
370	Pane, burro e zucchero	Pane fresco Burro Zucchero	50 10 10	50 12 12	60 15 15
371	Pane, ricotta e zucchero	Pane fresco Ricotta fresca Zucchero	50 30 10	50 35 12	60 40 15
372	Pane, ricotta e cacao	Pane fresco Ricotta fresca Cacao amaro	50 30 10	50 35 12	60 40 15
373	Pane e confettura	Pane fresco Confetture o marmellate	50 30	50 35	60 40
374	Pane, burro e confettura	Pane fresco Burro Confettura o marmellata	50 10 30	50 12 35	60 15 40
375	Fette biscottate e confettura	Fette biscottate Confettura o marmellata	n. 3 30	n. 3 35	n. 4 40
376	Fette biscottate, burro e confettura	Fette biscottate Burro Confettura o marmellata	n. 3 10 30	n. 3 12 35	n. 4 15 40
377	Pane e miele	Pane fresco Miele	50 20	50 25	60 30

378	Pane, burro e miele	Pane fresco	50	50	60
		Burro	10	12	15
		Miele	20	25	30
379	Pane e cioccolato	Pane fresco	50	50	60
		Cioccolato al latte barretta	20	20	20
380	Crostatina	Crostatina confezionata	40	40	40
381	Plumcake	Plumcake confezionato	40	40	40
382	Focaccia salata	Pasta per pizza	130	150	180
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
383	Focaccia al rosmarino	Pasta per pizza	130	150	180
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Rosmarino fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
384	Focaccia dolce	Pasta per pizza	130	150	180
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Zucchero	12	15	18
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
385	Frutta e biscotti	Frutta fresca	150	150	150
		Biscotti secchi	n. 5	n. 6	n. 8
386	Succo di frutta e biscotti	Succo di frutta	200	200	200
		Biscotti secchi	n. 5	n. 6	n. 8
387	Spremuta di arancia	Arance succo	175	200	225
388	Frullato di frutta	Latte intero fresco	220	250	280
		Frutta fresca (media)	120	140	150
389	Macedonia di frutta e cereali	Mele	35	35	40
		Pere (senza buccia)	35	35	40
		Banane	35	35	40
		Kiwi	35	35	40
		Cornflakes	25	25	30
390	Gelato	Gelato fior di latte o cioccolato o fragola	50	60	60
391	Gelato biscotto	Gelato biscotto	80	80	80
392	Torta	Torta	80	80	90

CESTINO FREDDO PER GITE (Scuole dell'Infanzia)

Viene di seguito riportata la composizione dei cestini freddi per le gite:

- n. 1 panino (50 g) con prosciutto cotto (40 g);
- n. 1 panino (50 g) con formaggio fresco (40 g);
- frutta fresca (150 g);
- succo e polpa di frutta in confezione tetrabrick (125 ml);
- 1 bottiglia PET di acqua minerale naturale (50 cl);
- torta (120 gr) o prodotto da forno - da concordare con l'Amministrazione Comunale;
- n. 2 tovaglioli di carta;
- n. 1 bicchiere a perdere (200 cc).

CESTINO FREDDO PER GITE (Scuole Primarie e adulti)

Viene di seguito riportata la composizione dei cestini freddi per le gite:

- n. 1 panino(60 g) con prosciutto cotto (50 g);
- n. 1 panino (60 g) con formaggio fresco (50 g);
- frutta fresca (150 g);
- succo e polpa di frutta in confezione tetrabrick (125 ml);
- 1 bottiglia PET di acqua minerale naturale (50 cl.);
- torta (150 g) o prodotto da forno - da concordare con l'Amministrazione Comunale;
- n. 2 tovaglioli di carta;
- n. 1 bicchiere a perdere (200 cc).

I cestini, uguali per tutte le utenze, devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare.

**TABELLA DI RIFERIMENTO PER LE VARIAZIONI DI PESO DEGLI ALIMENTI
PRIMA E DOPO LA COTTURA**

Peso cotto corrispondente a 100 g di alimento crudo, parte edibile

BOLLITURA	ALIMENTO	PESO COTTO (g)	%
Cereali e derivati	Pasta all'uovo secca	299	+199
	Pasta di semola corta	202	+102
	Pasta di semola lunga	244	+144
	Riso brillato	260	+160
	Riso parboiled	236	+136
	Tortellini freschi	192	+92
Legumi freschi	Fagiolini	95	-5
	Fave	80	-20
	Piselli	87	-13
Legumi secchi	Ceci	290	+190
	Fagioli	242	+142
	Lenticchie	247	+147
Verdure e ortaggi	Agretti	86	-14
	Asparagi	96	-4
	Bieta	86	-16
	Broccoletti a testa	96	-4
	Broccoletti di rapa	95	-5
	Carciofi	74	-26
	Cardi	60	-40
	Carote	87	-13
	Cavolfiore	93	-7
	Cavoli di Bruxelles	90	-10
	Cavolo broccolo verde ramoso	57	-43
	Cavolo cappuccio verde	99	-1
	Cavolo verza	100	0
	Cicoria di campo	100	0
	Cicoria da taglio coltivata	80	-20
	Cipolle	73	-27
	Cipolline	78	-22
		Finocchi	86
Patate con buccia		100	0
Patate pelate		87	-13
Porri		98	-2
	Rape	93	-7
	Spinaci	84	-16
	Topinambur	100	0
	Zucchine	90	-10

Carni	Bovino adulto, carne magra	66	-34
	Pollo (petto)	90	-10
	Pollo (petto e coscio)	76	-24
	Tacchino (petto)	98	-2
	Tacchino (coscio)	70	-30
Pesci	Aguglia	86	-14
	Cefalo muggine	85	-15
	Cernia	86	-14
	Dentice	85	-15
	Merluzzo	86	-14
	Orata	86	-14
	Sgombro o maccarello	65	-35
	Sogliola	83	-17
	Spigola	86	-14
	Tonno (trance)	80	-20
Pesci surgelati	Cernia	86	-14
	Dentice	85	-15
	Merluzzo	83	-17
	Spigola	86	-14

FRITTURA	ALIMENTO	PESO COTTO (g)	%
Vegetali	Melanzane	80	-20
	Patate, a spicchi	64	-36
	Peperoni	60	-40
	Zucchine, fettine	76	-24
Carni	Bovino adulto / suino, fettina	74	-26
	Bovino adulto, fettina panata	88	-12
	Pollo (petto)	83	-17
	Tacchino (petto)	85	-15
Frattaglie	Cuore (bovino adulto)	65	-35
	Fegato (castrato, cavallo, suino, bovino adulto)	75	-25
	Milza di bovino	74	-26
	Rene di bovino	71	-29
Pesci e molluschi	Acciuga o alice	67	-33
	Aguglia	62	-38
	Anguilla	66	-34
	Lattarini	40	-60
	Polpo	36	-64
	Sarda	59	-41
	Sgombro o maccarello	78	-22
	Tonno (trance)	78	-22

Varie	Funghi prataioli	53	-47
	Funghi coltivati pleurotes	85	-15
	Frittata con verdure (zucchine, carciofi, biette, cipolle)	75	-25
	Uovo al tegamino	90	-10

ARROSTIMENTO	ALIMENTO	PESO COTTO (g)	%
Carni	Bovino adulto, carne magra**	54	-46
	Bovino adulto, carne magra***	56	-44
	Bovino adulto, fettina*	73	-27
	Suino, fettina*	75	-25
	Pollo (petto)*	89	-11
	Pollo (petto)**	67	-33
	Pollo (petto)***	76	-24
	Tacchino (petto)*	89	-11
	Tacchino (petto)**	69	-31
	Tacchino (petto)***	72	-28
Fratteglie	Cuore (bovino)*	56	-44
	Fegato (castrato, cavallo, suino, bovino adulto)*	64	-36
	Milza (bovino)*	77	-23
	Rene (bovino)*	64	-36
Pesci	Aguglia*	63	-37
	Anguilla*	72	-28
	Cefalo muggine**	75	-25
	Cernia**	79	-21
	Dentice**	71	-29
	Merluzzo*	68	-32
	Sarda*	69	-31
	Sgombro o maccarello*	73	-27
	Sogliola**	70	-30
	Spigola**	75	-25
	Tonno (trance)**	74	-26
	Trota**	73	-27
Pesci surgelati	Cernia**	80	-20
	Dentice**	75	-25
	Merluzzo**	70	-30
	Sogliola**	69	-31
	Spigola**	76	-24
Varie	Melanzane*	40	-60
	Peperoni*	93	-7
	Peperoni**	96	-4

* Griglia

** Forno a gas

Fonte: Cra Nut (ex Inran)

*** Forno microonde

**TABELLA DI RIFERIMENTO PER LE VARIAZIONI PERCENTUALI DI PESO DEGLI ALIMENTI
DOPO SCONGELAMENTO E SCARTO DI LAVORAZIONE**

Peso corrispondente a 100 g di alimento crudo

DERRATA	% CALO PESO SCONGELAMENTO	% SCARTO LAVORAZIONE
VERDURA FRESCA		
Barbabietole		10
Bieta costa		10
Broccoli		20
Carote		10
Cavolfiori bianchi		10
Cavolo cappuccio verde		10
Cipolle		20
Erbette		20
Fagiolini		10
Finocchi		40
Insalata brasiliana / iceberg		20
Insalata cicoria bianca / pan di zucchero		10
Insalata indivia bianca		10
Insalata lattuga / canasta		20
Insalata ricia		20
Insalata radicchio di Chioggia		30
Insalata radicchio rosso / trevigiana		10
Insalata scarola		25
Melanzane viola		10
Odori freschi		20
Patate		15
Peperoni		15
Pomodori per insalata		10
Sedano		25
Verze		15
Verdure miste fresche		30
Zucchine		10
Zucca		30

FRUTTA FRESCA		
Anguria		40
Melone		15
PESCE SURGELATO		
Platessa	30	
Merluzzo tranci	30	
Seppioline	20	
CARNI FRESCHE REFRIGERATE		
Petto di pollo		10
Cosce di pollo		5
Fesa di tacchino		5
Coniglio intero		10
Lonza di suino		10
Coscia di agnello		15
Fesa di bovino adulto / vitello		10
Sottofesa di bovino adulto / vitello (per hamburger o spezzatino)		10
Reale di bovino adulto / vitello (per hamburger o spezzatino)		15
Spalla di bovino adulto / vitello (per hamburger o spezzatino)		10
Scamone di bovino adulto / vitello (per brasato o bollito)		10
Scamone di bovino adulto (per scaloppe)		15
SALUMI E FORMAGGI		
Prosciutto cotto		10
Prosciutto crudo con osso		20
Bresaola		5
Formaggi stagionati		3
Parmigiano reggiano		3

COMUNE DI MEDA
Area Servizi alla Cittadinanza

PROCEDURA APERTA IN AMBITO U.E.
PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA E SOCIALE, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE,
DEL COMUNE DI MEDA
PERIODO 01 /09/2021 - 31/08/2027

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE

Allegato 1 al Disciplinare di gara

ALLEGATO 6

SPECIFICHE TECNICHE
RELATIVE ALLE PROCEDURE OPERATIVE

Giugno 2021

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.
- 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 è 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. È 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 assicurarsi 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.
- 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 introdurre 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.

2. PREPARAZIONE E COTTURA

- I prodotti devono accedere alla cucina privati del loro imballo secondario (cartone, legno, ecc.), possibile fonte di microbi e infestanti.
- La forma, la consistenza e le dimensioni di tutti gli alimenti prodotti devono essere coerenti con quanto previsto dalle “*Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo*”, in relazione all'età degli utenti cui sono destinati i pasti.
- 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 lavorazioni devono essere effettuate in tempi diversi, facendo precedere, ad ogni avvicendamento, un'adeguata sanificazione delle superfici e delle attrezzature.
- Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi e di insalate di riso, 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. È 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 mozzarelle 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 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.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE PROCEDURE OPERATIVE

- 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 arrostiti, 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 sfornati, 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 frittiture.
- 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.
- Durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto d'estrazione d'aria dovrà essere in funzione.

3. VEICOLAZIONE E SOMMINISTRAZIONE

- I primi piatti, i secondi piatti e i contorni devono essere conservati in contenitori differenti.
- 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 gastronomie ma devono essere ben individuabili.
- Tutti gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi devono essere conservati a temperatura superiore a 60°C fino al momento della somministrazione.
- Tutti gli alimenti deperibili cotti e non cotti da consumarsi freddi devono essere conservati a temperatura inferiore a 10°C fino al momento della somministrazione.
- 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 sfornati 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.
- Pulire e sanificare opportunamente i rubinetti e i lavelli utilizzati per riempire le brocche.
- Le brocche devono essere risciacquate accuratamente prima di riempirle.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE PROCEDURE OPERATIVE

- 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.
- 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 appalante.
- 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 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.
- 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.
- Il pane dovrà essere distribuito insieme al secondo piatto.
- 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.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE PROCEDURE OPERATIVE

- 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.
- 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.
- 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 restare 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.

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.

COMUNE DI MEDA

Area Servizi alla Cittadinanza

**PROCEDURA APERTA IN AMBITO U.E.
PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA E SOCIALE, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE,
DEL COMUNE DI MEDA
PERIODO 01 /09/2021 - 31/08/2027**

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE

Allegato 1 al Disciplinare di gara

ALLEGATO 7

SPECIFICHE TECNICHE

RELATIVE AGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA

PRESSO LE CUCINE E PRESSO I REFETTORI

Giugno 2021

INDICE

1. PRESTAZIONI MINIME PROGRAMMATE COMPRESSE NELLA GESTIONE MANUTENZIONI	3
1.1 Premessa	3
1.2 Limite di fornitura.....	5
1.3 Arredi e Macchinari	6
1.4 Verifiche strutturali e varie	14
1.5 Reti fognarie e flusso acque meteoriche.....	16
1.6 Quadri elettrici	16
1.7 Impianti di terra	16
1.8 Impianti parafulmine.....	17
1.9 Impianti ausiliari	17
1.10 Ascensori - Montacarichi.....	17
1.11 Impianti idrico-sanitari	18
1.12 Impianti gas metano.....	19
2. PRESTAZIONI MINIME PROGRAMMATE SERVIZIO ENERGIA.....	20
2.1.1 Operazioni programmate	20
2.1.2 Locali tecnici	20
2.1.3 Impianti meccanici uso riscaldamento	20
2.1.4 Impianti idrici e di trattamento dell'acqua.....	22
2.1.5 Impianti a vapore	22
2.1.6 Sistemi di regolazione e suoi componenti	23
2.1.7 Trattamento e distribuzione dell'aria	24
2.1.8 Apparecchiature elettriche a servizio degli impianti meccanici.....	26
2.2 Prescrizioni per le forniture	26
3 PRESTAZIONI MINIME RIPARATIVE COMPRESSE NELLA GESTIONE DELLE MANUTENZIONI	28
3.1 Generalità.....	28
3.2 Interventi murari ed affini.....	28
3.3 Interventi da fabbro - serramentista	30
3.4 Interventi da falegname	30
3.5 Interventi da vetraio	30
3.6 Interventi da elettricista	31
3.7 Interventi da idraulico	31
3.8 Sgombero neve.....	32
4 PRESTAZIONI MINIME RIPARATIVE COMPRESSE NELLA GESTIONE MACCHINARI / APPARECCHIATURE ED IMPIANTISPECIALI	33
4.1 Apparecchiature elettriche ed affini.....	33
4.2 Elevatori e montascale.....	34
4.3 Impianti ed attrezzature antincendio	34

1. PRESTAZIONI MINIME PROGRAMMATE COMPRESSE NELLA GESTIONE MANUTENZIONI

1.1 Premessa

Nel seguente allegato sono descritti gli interventi di manutenzione ordinaria che il gestore del servizio di ristorazione dovrà effettuare sui beni presi in carico al momento della sottoscrizione del verbale di consegna.

Il gestore del servizio, pertanto, dovrà effettuare controlli periodici su macchine, strutture, impianti, attrezzature ed arredi nuovi ed esistenti presenti presso i locali cucina, gli ambienti destinati alla distribuzione ed al consumo dei pasti e le relative pertinenze e, in caso che i controlli diano esito negative, il gestore dovrà provvedere al ripristino/sostituzione delle attrezzature al fine di ripristinare il funzionamento ottimale.

Si precisa che il presente documento contiene specifiche tecniche relative a macchinari, attrezzature ecc. non necessariamente presenti sul sito. In questo caso le macchine, le attrezzature ecc. non presenti non sono da prendere in considerazione.

Per **manutenzione ordinaria** si intendono tutte quelle operazioni programmate e non programmabili, ma necessarie, che riguardano **opere di riparazione, rinnovamento e sostituzione** di materiali e/o di componentistica anche interna riferite a macchine, strutture, impianti, attrezzature ed arredi. 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.

L'Impresa Aggiudicataria è tenuta alla compilazione del registro di manutenzione nel quale dovrà annotare ogni operazione di manutenzione effettuata. Il registro dovrà inoltre essere corredato di tutta la necessaria documentazione tecnica relativa al tipo di riparazione, rinnovamento e sostituzione eseguiti.

La determinazione del tipo di intervento da effettuare (sostituzione o ripristino del difetto riscontrato) il cui onere è ricompreso a carico dell'Impresa Aggiudicataria, scaturisce da una preventiva verifica e da un controllo anche visivo dell'efficienza dei macchinari, delle attrezzature, delle strutture, degli impianti e della loro componentistica, presenti all'interno dei locali presi in consegna dall'Impresa Aggiudicataria.

In generale rientrano oggetto di manutenzione, quando presenti, i seguenti impianti, macchinari e strutture:

IMPIANTI MECCANICI

- impianti di climatizzazione e ventilazione;
- impianti di riscaldamento;
- impianti idrico sanitari;
- impianti di scarico;
- impianti gas.

IMPIANTI ELETTRICI

- impianto di illuminazione;
- impianti e prese di forza motrice;
- impianti di rilevazione gas;
- impianti di rilevazione fumo ed antincendio;
- quadri elettrici.

STRUTTURE

- sistemi verticali - pareti, tinteggiature, intonaci;
- sistemi orizzontali – soffitti, intonaci tinteggiature, controsoffitti;
- pavimenti e rivestimenti;
- infissi e serramenti.

ATTREZZATURE ED ARREDI

Restano esclusi da detta specifica gli interventi di **manutenzione straordinaria**, ovvero tutti quegli interventi non programmabili rivolti a modificare e/o sostituire strutture e impianti tecnologici.

Le opere di tale natura potranno essere effettuate a carico dell'Impresa Aggiudicataria su specifica richiesta e previa autorizzazione della Committente. Se autorizzate, a quest'ultima l'Impresa Aggiudicataria dovrà consegnare le certificazioni di conformità attestanti l'esecuzione delle opere eseguite a regola d'arte.

All'atto della riconsegna dei locali l'Impresa Aggiudicataria dovrà consegnare alla Committente il registro di manutenzione completo di tutti gli interventi eseguiti e di tutta la relativa documentazione tecnica attestante la tipologia di intervento eseguito e la relativa certificazione.

LEGENDA FREQUENZA CONTROLLI

G = Giornaliera

S = Settimanale

M = Mensile

Bm = Bimestrale

T = Trimestrale

Qm = Quadrimestrale

Sm = Semestrale

A = Annuale

S.n. = Secondo necessità

Stag. = Stagionale

1.2 Limite di fornitura

In generale il limite di fornitura della manutenzione deve essere inteso come segue:

Per gli impianti elettrici:

- le linee di alimentazione degli impianti a partire dai sezionatori esistenti nei quadri generali o di piano, questi esclusi.

Per gli impianti meccanici:

- le tubazioni acqua calda, refrigerata e le linee idrico sanitarie a partire dalle valvole principali di sezionamento, queste escluse;
- l'innesto nella pubblica fognatura per gli impianti di scarico.

Per le strutture:

- la volumetria dei locali in uso all'impresa;
- la volumetria dei locali contenenti impianti e servizi di pertinenza dell'impresa.

Per le attrezzature e per gli arredi:

- tutte le attrezzature nuove ed esistenti di pertinenza esclusivamente del servizio di ristorazione.

1.3 Arredi e Macchinari

N°	COMPONENTISTICA ARREDO	COMPONENTI DA MANUTENERE	FREQUENZA CONTROLLO
	TAVOLI RISTORANTE	<i>Integrità della superficie</i>	Sm
		<i>Integrità bordi pvc o altro materiale</i>	Sm
		<i>Fissaggio viti e bulloneria</i>	Sm
	SEDIE RISTORANTE	<i>Integrità scocca</i>	Sm
		<i>Fissaggio viti e bulloneria</i>	Sm
	POLTRONCINA	<i>Integrità scocca</i>	Sm
		<i>Fissaggio viti e bulloneria</i>	Sm
	ARMADIETTO SPOGLIATOIO		Sn
	PANCA		Sn
	CESTINO		Sn
	DISTRIBUTORE SAPONE		Sn
	ASCIUGAMANI AD ARIA CALDA		Sn
	PORTASCOPINO		Sn
	DISTRIBUTORE CARTA IGIENICA		Sn
	PORTASAPONE		Sn
	ATTACCAPANNI		Sn
	SCRIVANIA	<i>Integrità della superficie</i>	Sn
		<i>Integrità bordi pvc o altro materiale</i>	Sm
		<i>Fissaggio viti e bulloneria</i>	Sm
	SEDIA	<i>Integrità scocca</i>	Sm
		<i>Fissaggio viti e bulloneria</i>	Sm

N°	MACCHINE	COMPONENTI DA MANUTENERE	FREQUENZA CONTROLLO
1.	MACCHINE DI PREPARAZIONE PASTI	<i>Gruppo miscelatore acqua, sifone e troppo pieno dei lavelli</i>	Sm
		<i>Assiemaggio di tavoli, scaffali, lavatoi e armadi</i>	Sm
		<i>Cuscinetti di scorrimento portine armadi e cassette</i>	Sm
		<i>Cavi di alimentazione</i>	Sm
2.	MACCHINE DI COTTURA PASTI	<i>Rubinetti dei piani di cottura a gas</i>	T
		<i>Brucciatori</i>	T
		<i>Dispositivi di accensione e sicurezza gas/micropiloti</i>	T
		<i>Valvole meccaniche di sicurezza e di sfogo di forni, pentole, ecc.</i>	T
		<i>Cerniere e tenuta porta dei forni</i>	T
		<i>Sonde di controllo livello di cuocipasta, forni a vapore</i>	T
		<i>Boiler cuocipasta, forni a vapore</i>	T
		<i>Cerniere portina forni statici</i>	Sm
		<i>Cerniere coperchi pentole e brasiera</i>	Sm
		<i>Vite senza fine del meccanismo sollevamento Brasiera</i>	Sm
		<i>Filtri ingresso acqua di forni, cuocipasta, ecc.</i>	Sm
		<i>Raccordi di allacciamento gas delle macchine</i>	Sm
		<i>Organi ed isolamento del circuito elettrico</i>	Sm
3.	MACCHINE DI REFRIGERAZIONE	<i>Cerniere e guarnizione tenuta porte</i>	T
		<i>Microinterruttore porta</i>	T
		<i>Evaporatore</i>	T
		<i>Tubazioni scarico condensa</i>	T
		<i>Termostati controllo temperatura</i>	T
		<i>Ventilatore di raffreddamento del condensatore</i>	T
		<i>Ventilatore celle</i>	T
		<i>Circuito refrigerante</i>	A
		<i>Circuito elettrico</i>	A
		<i>Contatti del relè di spunto dei compressori</i>	A
4.	MACCHINE DI LAVAGGIO	<i>Circuito di risciacquo</i>	T
		<i>Dosatori detersivi e brillantanti</i>	T
		<i>Livelli acqua in vasca</i>	T

N°	MACCHINE	COMPONENTI DA MANUTENERE	FREQUENZA CONTROLLO
		<i>Termostati e termometri</i>	T
		<i>Getti di lavaggio e risciacquo</i>	T
		<i>Nastro lavastoviglie</i>	T
		<i>Dispositivi fine corsa</i>	T
		<i>Filtri ingresso acqua</i>	Sm
		<i>Resistenze vasca</i>	Sm
		<i>Boiler</i>	Sm

N°	MACCHINE AREE RIATTIVAZIONE/ COTTURA/ PREPARAZIONE/ LAVAGGIO/ STOCCAGGIO	COMPONENTI DA MANUTENERE	FREQUENZA CONTROLLO
1.	AFFETTATRICE	<i>Corpo affilatoio</i>	M
		<i>Coprilama</i>	M
		<i>Carter di protezione</i>	M
		<i>Dispositivo di sicurezza a bassa tensione</i>	Sm
2.	APRISCATOLE	<i>Comando sicurezza</i>	Sm
		<i>Coltelli</i>	Sm
		<i>Cablaggio componenti elettriche</i>	A
3.	ARMADIO STERILIZZA-COLTELLI RAGGI UV	<i>Tube germicida a raggi UV</i>	M
4.	ARMADIO PER STOVIGLIE	<i>Lubrificazione rotelline portine</i>	Sm
		<i>Assiemaggio</i>	Sm
5.	BILANCIA AUTOMATICA DA TAVOLO	<i>Verifica con pesi campione</i>	T
		<i>Verifica livello olio ammortizzatore</i>	T
6.	BILICO A FILO PAVIMENTO	<i>Quadrante di lettura</i>	Sn
		<i>Sistema di rotazione quadrante</i>	Sn
		<i>Sistema di bloccaggio</i>	Sn
		<i>Cuscinetti di pietra dura e acciaio speciale</i>	Sn
		<i>Ammortizzatore termostatico regolabile</i>	Sn
7.	BRASIERA AUTOMATICA	<i>Micropiloti</i>	T

N°	MACCHINE AREE RIATTIVAZIONE/ COTTURA/ PREPARAZIONE/ LAVAGGIO/ STOCCAGGIO	COMPONENTI DA MANUTENERE	FREQUENZA CONTROLLO
	RIBALTABILE, MONOBLOCCO, TOP, A SBALZO. FUNZIONAMENTO: A GAS		
		<i>Dispositivi di accensione e sicurezza gas</i>	T
		<i>Termostato</i>	Sm
		<i>Cerniere coperchio</i>	A
		<i>Vite senza fine meccanismo sollevamento</i>	A
		<i>Filtri ingresso acqua</i>	A
		<i>Raccordi allacciamento gas</i>	A
8.	CAPPA D'ASPIRAZIONE	<i>Vaschetta raccogli grasso</i>	Sm
		<i>Aspiratore</i>	Sm
		<i>Filtri</i>	Sm
		<i>Sistema di abbattimento degli odori</i>	Sm
9.	CELLE FRIGORIFERE A BASSA TEMPERATURA E TEMPERATURA POSITIVA CON UNITA' REFRIGERANTE A PARETE O REMOTA		
		<i>Fori di scarico acqua di condensa</i>	T
		<i>Cerniere e guarnizione tenuta porte</i>	T
		<i>Azionamento microinterruttore porta</i>	T
		<i>Sbrinamento evaporatore</i>	T
		<i>Tubazioni scarico condensa</i>	T
		<i>Termostati controllo temperatura</i>	T
		<i>Ventilatore di raffreddamento del condensatore</i>	T
		<i>Ventilatore cella</i>	T
		<i>Circuito refrigerante</i>	A
		<i>Circuito elettrico</i>	A
		<i>Contatti del relè di spunto dei compressori</i>	A
		<i>Circuito idrico dei fabbricatori di ghiaccio</i>	Sm
		<i>Filtro elettrovalvola ingresso acqua</i>	Sm
10.	CENTRIFUGA PER VERDURE	<i>Controcestello</i>	M
		<i>Elettrofreno</i>	M
11.	CUOCIPASTA AUTOMATICO.	<i>Sonde di livello</i>	S

N°	MACCHINE AREE RIATTIVAZIONE/ COTTURA/ PREPARAZIONE/ LAVAGGIO/ STOCCAGGIO	COMPONENTI DA MANUTENERE	FREQUENZA CONTROLLO
	FUNZIONAMENTO: ELETTRICO		
		<i>Filtri ingresso acqua</i>	A
		<i>Boiler</i>	T
		<i>Cerniere coperchio</i>	A
12.	CUOCIPASTA AUTOMATICO. FUNZIONAMENTO: A GAS		
		<i>Sonde di livello</i>	S
		<i>Filtri ingresso acqua</i>	A
		<i>Boiler</i>	T
		<i>Micropiloti</i>	T
		<i>Dispositivi di accensione di sicurezza gas</i>	T
		<i>Cerniere coperchio</i>	A
		<i>Filtri ingresso acqua</i>	A
		<i>Raccordi allacciamento gas</i>	A
13.	CURVA A 90° MOTORIZZATA		
		<i>Funzionamento micromagnetico</i>	T
		<i>Lubrificazione catene, cuscinetti epignoni</i>	T
		<i>Scorrimento e integrità rulli</i>	T
		<i>Assorbimento motore</i>	T
		<i>Integrità cablaggio e componenti elettrici</i>	T
14.	FORNO CONVEZIONE E VAPORE, GENERAZIONE VAPORE DIRETTO, INDIRETTO, CON BRUCIATORE A GAS		
		<i>Filtro grassi</i>	S
		<i>Ugello dell'umidificatore della cella</i>	S
		<i>Valvola di sicurezza</i>	S
		<i>Indicatore di livello</i>	M
		<i>Filtro acqua</i>	T
		<i>Valvola di sicurezza</i>	T
		<i>Fascio tubiero</i>	Sm
		<i>Bruciatore</i>	Sm
		<i>Filtro</i>	Sm
		<i>Ventola</i>	Sm
		<i>Elettrodi</i>	Sm
		<i>Caldaia</i>	A

N°	MACCHINE AREE RIATTIVAZIONE/ COTTURA/ PREPARAZIONE/ LAVAGGIO/ STOCCAGGIO	COMPONENTI DA MANUTENERE	FREQUENZA CONTROLLO
		<i>Scudi parafiamma</i>	A
15.	FREEZER	<i>Termostato e temperatura cella</i>	T
		<i>Cerniere e guarnizioni chiusura porta</i>	T
		<i>Ventilatore condensatore</i>	T
		<i>Ventilatore cella</i>	T
16.	FRIGORIFERO ORIZZONTALE- VERTICALE TEMPERATURA POSITIVA	<i>Guarnizione in gomma</i>	S
		<i>Condensatore</i>	T
		<i>Fori di scarico acqua di condensa</i>	T
17.	FUOCHI. FUNZIONAMENTO: A GAS	<i>Bruciatori</i>	S
		<i>Ingrassaggio rubinetti gas</i>	T
		<i>Minimo dei bruciatori</i>	T
		<i>Micropiloti</i>	T
		<i>Dispositivi di accensione e sicurezza gas</i>	T
		<i>Raccordi allacciamento gas</i>	A
18.	LAVAMANI CON COMANDO A PEDALE O A CINOCCHIO	<i>Gruppo miscelatore acqua</i>	Sm
		<i>Leva di comando</i>	Sm
19.	LVAOGGETTI LAVASTOVIGLIE PER PENTOLE, STOVIGLIE, PIATTI	<i>Circuito di risciacquo</i>	T
		<i>Dosatore detersivo</i>	T
		<i>Sonda di livello e campana presa pressione</i>	T
		<i>Termostati e termometri</i>	T
		<i>Getti e ugelli di lavaggio</i>	T
		<i>Dispositivi di fine corsa</i>	T
		<i>Filtri meccanici su condotta ingresso acqua</i>	Sm
		<i>Boiler</i>	Sm

N°	MACCHINE AREE RIATTIVAZIONE/ COTTURA/ PREPARAZIONE/ LAVAGGIO/ STOCCAGGIO	COMPONENTI DA MANUTENERE	FREQUENZA CONTROLLO
20.	LAVELLO SINGOLO E DOPPIO CON GOCCIOLATOIO	<i>Gruppo miscelatore acqua, sifone e troppo pieno dei lavelli</i>	Sm
21.	LAVAVERDURE A VASCA FISSA CON CENTRIFUGA	<i>Valvola idraulica di scarico</i>	M
		<i>Valvola per la regolazione del lavaggio</i>	M
		<i>Valvola ingresso acqua</i>	M
		<i>Elettropompa di lavaggio</i>	M
22.	PELAPATATE	<i>Disco di pelatura</i>	M
		<i>Dispositivi di sicurezza</i>	Sm
23.	REFRIGERATORE PRODOTTI COTTI	<i>Guarnizioni in gomma</i>	S
		<i>Condensatore</i>	T
		<i>Fori di scarico acqua di condensa</i>	T
		<i>Cerniere e guarnizione tenuta porte</i>	T
		<i>Azionamento microinterruttore porta</i>	T
		<i>Sbrinamento evaporatore</i>	T
		<i>Tubazioni scarico condensa</i>	T
		<i>Termostati controllo temperatura</i>	T
		<i>Ventilatore di raffreddamento del condensatore</i>	T
		<i>Ventilatore cella</i>	T
		<i>Circuito refrigerante</i>	A
		<i>Circuito elettrico</i>	A
		<i>Contatti del relè di spunto dei compressori</i>	A
24.	SCAFFALATURA	<i>Assiemaggio</i>	Sm
		<i>Viti, bulloneria, ganci</i>	A
25.	TAGLIAVERDURA CON PORTA DISCHI A PARETE, TAVOLO DI SUPPORTO E CARRELLO DI RACCOLTA IN ACCIAIO INOX, TRAMOGGIA DI AUTOALIMENTAZIONE	<i>Filo delle lame</i>	M
		<i>Dispositivi di alimentazione</i>	M
		<i>Bullonatura sull'esterno della macchina</i>	M

N°	MACCHINE AREE RIATTIVAZIONE/ COTTURA/ PREPARAZIONE/ LAVAGGIO/ STOCCAGGIO	COMPONENTI DA MANUTENERE	FREQUENZA CONTROLLO
		<i>Cerniere macchina e cilindro di alimentazione</i>	M
		<i>Cavo di alimentazione</i>	M
		<i>Maniglia di blocco</i>	M
26.	TAVOLO ARMADIATO	<i>Lubrificazione rotelline portine</i>	Sm
		<i>Assiemaggio</i>	Sm
27.	TAVOLO DA LAVORO SU RUOTE	<i>Assiemaggio</i>	Sm
		<i>Cuscinetti di scorrimento cassette tavoli</i>	Sm
28.	TAVOLO LAVORAZIONE CARNE	<i>Tagliere in politene</i>	Sm
		<i>Assiemaggio</i>	Sm
29.	TAVOLO LAVORAZIONE VERDURE	<i>Tagliere in politene</i>	Sm
		<i>Gruppo miscelatore acqua</i>	T
		<i>Raccorderai idraulica e sifone scarico</i>	T
		<i>Assiemaggio</i>	Sm
30.	TAVOLO REFRIGERATO	<i>Guarnizioni in gomma e cerniere porta</i>	S
		<i>Termometro e temperatura cella</i>	T
		<i>Integrità cablaggio e componenti elettrici</i>	A
		<i>Condensatore</i>	T
		<i>Fori di scarico acqua di condensa</i>	T
31.	TAVOLO DA LAVORO SU RUOTE	<i>Assiemaggio</i>	Sm
		<i>Cuscinetti di scorrimento cassette tavoli</i>	Sm
32.	VASCONE DI AMMOLLO	<i>Gruppo miscelatore acqua, sifone e troppo pieno</i>	Sm

1.4 Verifiche strutturali e varie

N°	SISTEMA EDILIZIO	INTERVENTO DI MANUTENZIONE	FREQUENZA CONTROLLO
1.	PARETI VERTICALI INTERNE: INTONACI	<i>Verifica efficienza della condizione della finitura superficiale (efflorescenze, macchie, alterazioni, ecc.)</i>	A
		<i>Verifica della funzionalità dell'intonaco (fessurazioni, distacchi, danneggiamenti, ecc.)</i>	A
2.	PARETI VERTICALI INTERNE: RIVESTIMENTI	<i>Verifica efficienza della condizione estetica della superficie</i>	T
		<i>Verifica della funzionalità del rivestimento</i>	Sm
		<i>Controllo dei danni superficiali dovuti a condizioni prevedibili di maggiore sollecitazione</i>	A
3.	PARETI VERTICALI INTERNE: PARASPIGOLI	<i>Controllo di rotture</i>	A
4.	PAVIMENTAZIONI INTERNE: PAVIMENTI IN CERAMICA/GRES/LAPIDEI	<i>Verifica della condizione estetica della superficie</i>	T
		<i>Verifica della funzionalità della pavimentazione</i>	Sm
		<i>Controllo dei danni superficiali dovuti a condizioni prevedibili di maggiore sollecitazione</i>	A
5.	PAVIMENTAZIONI INTERNE: PAVIMENTAZIONI CONTINUE IN CLS	<i>Verifica della condizione della superficie</i>	T
		<i>Verifica della funzionalità della pavimentazione</i>	T
6.	CONTROSOFFITTI	<i>Verifica della condizione della superficie</i>	A
		<i>Verifica della funzionalità della superficie</i>	A
7.	SERRAMENTI/INFISSI METALLICI	<i>Controllo della funzionalità degli organi di manovra</i>	A
		<i>Controllo dello stato di conservazione dei pannelli vetrati</i>	T
		<i>Regolazione delle cerniere con saldatura ove necessario o sostituzione delle stesse</i>	S
		<i>Lubrificazione, verifica ed eventuale sostituzione dei cariglioni dell'anta riscontrati non funzionanti</i>	S

N°	SISTEMA EDILIZIO	INTERVENTO DI MANUTENZIONE	FREQUENZA CONTROLLO
		<i>Verifica, regolazione e lubrificazione della funzionalità della maniglia e serratura con eventuale riparazione o sostituzione</i>	S
		<i>Sistemazione del copristipite utilizzando materiali simili a quelli preesistenti</i>	S
		<i>Spessoratura mediante inserimento di rondelle in ottone</i>	S
		<i>Rimontaggio di tutte le parti fino a perfetta chiusura</i>	S
		<i>Regolazione molla chiudiporta sia del tipo aereo o a pavimento con sostituzione della stessa quando risulti non più funzionante</i>	S
		<i>Verifica e lubrificazione dei maniglioni antipanico, compreso sostituzione delle serrature, leveraggi o componenti di chiusura quando non più funzionanti</i>	S
8.	PORTE REI	<i>Verifica integrità e controllo chiusura porte</i>	M
		<i>Controllo di chiusura per disattivazione magneti</i>	M
		<i>Controllo corretto funzionamento selettore di chiusura</i>	M
		<i>Controllo corretto funzionamento dei perni nelle cerniere a molla</i>	M
		<i>Verifica, regolazione e lubrificazione della funzionalità della maniglia e serratura con eventuale riparazione o sostituzione quando non più riparabile</i>	M
		<i>Verifica dei maniglioni antipanico, compreso sostituzione delle serrature, leveraggi o componenti di chiusura quando non più funzionanti</i>	M
		<i>Lubrificazione</i>	M
		<i>Aggiornamento registro antincendio</i>	M

1.5 Reti fognarie e flusso acque meteoriche

OPERAZIONI PREVISTE	FREQUENZA
Verifica di tutti gli scarichi di pertinenza compreso la rimozione di foglie, guano, ecc., che possono ostacolare il deflusso delle acque	T
Ispezione, verifica pulizia di tutte le vasche di raccolta, sifoni e tubazioni di scarico provenienti dalle cucine, ivi comprese le operazioni di disincrostazione e rimozione residui di grasso; le operazioni debbono essere eseguite a partire dall'interno dei locali cucina fino al collettore principale	Sm
Trasporto a discarica dei materiali di risulta	S.n.

1.6 Quadri elettrici

OPERAZIONI PREVISTE	FREQUENZA
Pulizia struttura e componenti	Sm
Controllo integrità ed efficienza alimentazione	Sm
Controllo integrità ed efficienza apparecchiature ed eventuale riparazione di apparecchiature inefficienti o sostituzione se non riparabili	Sm
Controllo morsettiere e serraggio connessioni ed eventuale sostituzione di morsettiere deteriorate	Sm
Prova intervento dispositivi differenziali mediante tasto di prova e eventuale sostituzione se inefficiente	M
Prova intervento interruttori differenziali con misura tempi di intervento	Sm
Verifica assorbimento ed equilibratura carichi elettrici	Sm
Controllo efficienza circuiti ausiliari comando, allarme, segnalazione ed eventuale riparazione	Sm
Verifica e controllo integrità fusibili e lampade spia ed eventuale sostituzione	Sm
Verifica scorte fusibili e lampade segnalazione ed eventuale reintegro	Sm
Controllo rispondenze schema elettrico	A
Verifica rispondenza targhette identificative circuiti ed eventuale integrazione, sostituzione, correzione	A

1.7 Impianti di terra

OPERAZIONI PREVISTE	FREQUENZA
Misura resistenza di terra	A
Verifica stato di conservazione dispersori	Sm
Verifica e serraggio connessione e morsetti presso dispersori ispezionabili ed eventuale ripristino	Sm
Verifica integrità stato di conservazione e serraggio connessioni del collettore generale di terra ed eventuali ripristini	Sm
Verifica continuità dei conduttori di protezione e dei conduttori equipotenziali	B

OPERAZIONI PREVISTE	FREQUENZA
Ripristino di collegamenti a punti di utilizzo e masse estranee in caso di anomalie riscontrate	S.n.
Verifica coordinamento protezioni contro i contatti indiretti	A
Verifica rispondenza dell'impianto a schemi e documentazione disponibile (eventuali disegni - Mod. B)	A
Aggiornamento schemi e documentazione disponibile e compilazione modello B se non rispondente	S.n.
Compilazione registro verifiche	Sm

1.8 Impianti parafulmine

OPERAZIONI PREVISTE	FREQUENZA
Verifica stato di conservazione di: <ul style="list-style-type: none"> - organi di captazione - calate - conduttori di collegamento - dispersori 	Sm
Verifica continuità elettrica dei componenti	Sm
Verifica stato di conservazione dei giunti, ancoraggi e sostegni	Sm
Controllo e verifica stato di funzionamento dei limitatori di tensione	Sm
Verifica e serraggio morsetti e connessioni varie	Sm
Controllo e verifica che la resistenza di terra dell'impianto di dispersione non abbia subito significativi scostamenti	A
Ripristino delle connessioni e del collegamenti dell'impianto in caso di accertata anomalia	S.n.
Compilazione registro verifiche	Sm

1.9 Impianti ausiliari

OPERAZIONI PREVISTE	FREQUENZA
Impianti di chiamata e segnalazione:	
- Controllo integrità ed efficienza alimentazione	T
- Prova e funzionamento impianto	T
- Verifica segnalazioni ottico e acustiche e eventuale sostituzione lampadine	T
- Verifica integrità componenti	T
- Riparazione di eventuali componenti inefficienti o sostituzione se non più riparabili	S.n.

1.10 Ascensori - Montacarichi

OPERAZIONI PREVISTE	FREQUENZA
Controllo integrità ed efficienza alimentazione	T
Prove funzionamento impianto	T
Verifica stato di conservazione apparecchiature	T
Verifica usura collegamenti flessibili	T
Verifica integrità funi e carrucole	T
Controllo livelli	T
Verifica segnalazioni ottico e acustiche e eventuale sostituzione lampadine	T
Riparazione di eventuali componenti inefficienti o sostituzione se non più riparabili	S.n.

1.11 Impianti idrico-sanitari

OPERAZIONI PREVISTE	FREQUENZA
Lavabi:	
- verifica e sistemazione dell'ancoraggio del sanitario al muro compresa eventuale siliconatura	Qm
- spurgo e riparazioni di sifoni di qualsiasi tipo	S.n.
- sostituzione della guarnizione del sifone	S.n.
- verifica, riparazione ed eventuale sostituzione dei raccordi esterni di scarico	Qm
- verifica e riparazione dei raccordi o flessibili di carico	Qm
- verifica della rubinetteria	Qm
- sostituzione guarnizioni rubinetterie	S.n.
Vasi igienici:	
- verifica e sistemazione dell'ancoraggio di vasi igienici sia del tipo a pavimento che sospesi	Qm
- verifica e sistemazione del collegamento con le condutture di scarico	Qm
- verifica del funzionamento dei dispositivi di scarico di qualsiasi tipo (esterni od incassati nelle murature) con sostituzione delle parti non più riparabili	Qm
Varie servizi igienici:	
- rinnovo dei premistoppa e delle guarnizioni	S.n.
- verifica e spurgo dei pozzetti di raccolta, pilette di scarico e chiusini di qualsiasi tipo e forma	Qm
- verifica e sistemazione di piatto doccia compreso sigillatura, fissaggio e collegamento con le condutture di carico e scarico	Qm
- verifica della rubinetteria	Qm
- sostituzione delle guarnizioni	S.n.
- verifica dei tappi di tenuta di qualsiasi tipo e forma	Qm
- sostituzione di raccordi flessibili	S.n.
- verifica fissaggio, riparazione ed eventuale sostituzione se non riparabile di accessori bagno quali: porta carta, porta-salviette, porta sapone (anche di tipo liquido) porta asciugamani, copri sedili, accessori per disabili, ecc.	Qm

La fornitura del materiale è a carico della S.A. solo nel caso che l'accessorio risulti mancante

1.12 Impianti gas metano

OPERAZIONI PREVISTE	FREQUENZA
Tubazioni, raccordi, valvolame, giunti antivibranti:	
controllo tenuta	S.n.
controllo ed eliminazione delle eventuali perdite dirette	S.n.
controllo stabilità dei sostegni e dei punti fissi e loro eventuale riparazione (compresi i materiali)	S.n.
Elettrovalvole:	
controllo assenza perdite	Qm
prova di funzionamento ed inserimento	Qm
serraggio morsetti elettrici	Qm
Valvole:	
controllo assenza perdite	Qm
Controllo manovrabilità	S.n.

2. PRESTAZIONI MINIME PROGRAMMATE SERVIZIO ENERGIA

2.1.1 Operazioni programmate

L'elenco delle attività e degli interventi di seguito riportati sono indicativi in quanto devono intendersi compresi nel servizio anche tutte quelle operazioni di manutenzione che, anche se non espressamente indicate, si rendono necessarie per il corretto funzionamento degli impianti e secondo le attuali norme di sicurezza.

Tutte le operazioni di manutenzione dovranno essere svolte non solo nei periodi di programmazione, ma anche in tutti i casi che si rendano necessari o che siano richiesti dalla S.A.

2.1.2 Locali tecnici

OPERAZIONI PREVISTE	FREQUENZA
Pulizia del locale tecnico di centrale e sottocentrale	S.n.

2.1.3 Impianti meccanici uso riscaldamento

OPERAZIONI PREVISTE	FREQUENZA
Tubazioni, raccordi, valvolame, giunti antivibranti:	
controllo perdite d'acqua dell'impianto ed eventuale eliminazione delle stesse, sia dirette, sia per evaporazione dei vasi aperti	G
controllo ed eliminazione delle eventuali perdite dirette	G
controllo stabilità dei sostegni e dei punti fissi e loro eventuale riparazione (compresi i materiali)	M
Filtri a Y: Controllo assenza perdite	T
Pulizia ed eventuale sostituzione, se necessario, del filtro interno (compresa la fornitura)	Sm
Jolly:	
Controllo assenza perdite	T
Prova di funzionamento	Sm
Elettropompe di ogni specie:	
Verifica generale di funzionamento (controllo perdite, rumorosità, vibrazioni)	M
Inversione delle funzioni delle pompe ove previsto	M
Controllo assorbimento motore elettrico	A
Controllo accoppiamento con la pompa	M
Revisione totale, con smontaggio e sostituzione dei cuscinetti, delle tenute	S.n.
Meccaniche, di eventuali organi di accoppiamento dell'albero motore, avvolgimento del motore (compresa la fornitura)	S.n.
Rabbocco olio (compresa la fornitura)	S.n.
Verniciatura con vernici a secco o a forno	S.n.

OPERAZIONI PREVISTE	FREQUENZA
Elettrovalvole:	
Controllo assenza perdite	T
Prova di funzionamento ed inserimento	A
Serraggio morsetti elettrici	A
Serbatoi di accumuli acqua calda sanitaria:	
Controllo della temperatura dell'acqua stoccata ed in uscita	M
Pulizia, se necessario, chimica e fisica	S.n.
Periodica rimozione delle incrostazioni e fanghiglie in relazione alle condizioni di funzionamento	A
Controllo assenza perdite	T
Controllo ed eventuale sostituzione anodo magnesio (compresa la fornitura)	T
Boiler elettrici di ogni potenza:	
Controllo della temperatura dell'acqua stoccata ed in uscita	M
Pulizia, se necessario, chimica e fisica	S.n.
Controllo assenza perdite	T
Controllo dei collegamenti elettrici	T
Controllo assorbimenti	Sm
Valvole termostatiche:	
Controllo assenza perdite	T
Controllo regolare funzionamento	T
Valvole di taratura:	
Controllo assenza perdite	T
Controllo regolare funzionamento	T
Rivestimenti isolanti:	
Ispezione dei rivestimenti accessibili	Sm
Riparazione dei rivestimenti deteriorati (compresa la fornitura fino a 1 mq)	S.n.
Mantenimento ed eventuale sostituzione del lamierino o PVC di rivestimento (compresa la fornitura fino a 1 mq)	S.n.
Apparecchiature di trattamento acqua:	
Controllo funzionamento di addolcitori, pompe dosatrici e dosatori	S
Analisi delle acque ed eventuale taratura del sistema di trattamento. (vedi punto dedicato)	
Apparecchiature elettriche:	
Controllo messa a terra delle masse metalliche, della resistenza degli isolamenti degli apparecchi funzionanti a tensione di rete	A
Controllo funzionamento e taratura dei tele-salvamotori e degli interruttori automatici, provocandone il funzionamento e accertando il tempo di intervento	A
Controllo funzionamento lampade spia e apparecchi segnalazione allarme	M
Periodica pulizia delle morsettiere	A
Controllo dello stato di integrità di cavi, guaine, tubi, scatole di derivazione	S.n.
Controllo efficienza dei punti luce	S.n.
Filtri aria (termoventilazione):	
Pulizia e/o sostituzione dei filtri (compresa la fornitura). (vedi punto dedicato)	

2.1.4 Impianti idrici e di trattamento dell'acqua

OPERAZIONI PREVISTE	FREQUENZA
Riduttori di pressione per acqua sanitaria:	
Verifica della corretta pressione differenziale a monte e a valle del riduttore	M
Verifica del corretto funzionamento	M
Controllo assenza perdite	M
Addolcitori e demineralizzatori:	
Controllo pressione alimentazione	S
Controllo assenza perdite	S
Pulizia filtri (compresa fornitura)	S.n.
Controllo livello del sale ed eventuale reintegro (compresa fornitura)	S.n.
Svuotamento, pulizia e sterilizzazione contenitore del sale	A
Controllo del funzionamento idroelettrico di tutti gli impianti	S
Controllo dei cicli di rigenerazione degli addolcitori	S
Controllo del ciclo di lavaggio filtri	S
Analisi delle acque (vedi punto dedicato)	
Rigenerazioni delle bombole (compresa fornitura)	S.n.
Filtri a cartuccia tipo Culligan:	
sostituzione delle cartucce. (compresa fornitura)	S.n.
Filtri autopulenti per circuiti caldo e freddo:	
Controllo regolare funzionamento	S
Controllo assenza perdite	S
Reintegro o sostituzione ghiaia (compresa fornitura)	S.n.
Pompe dosatrici dei prodotti chimici:	
Controllo e pulizia dei condotti di aspirazione e di mandata delle pompe dosatrici	M
Controllo e regolazione delle pompe dosatrici con reintegro della soluzione chimica e controllo del prodotto iniettato. (compresa la fornitura)	M
Analisi delle acque (vedi punto dedicato)	

2.1.5 Impianti a vapore

OPERAZIONI PREVISTE	FREQUENZA
Riduttori di vapore di ogni specie:	
Controllo della pressione a valle e a monte del riduttore	M
Controllo regolare funzionamento eventuale ritaratura	M
Controllo assenza perdite	M
Pulizia tubo di compensazione	M
Revisione generale gruppo camera valvola pilota (compresa la fornitura)	A
Revisione generale sede ed otturatore (compresa la fornitura)	A
Sostituzione membrane (compresa la fornitura)	A
Scaricatori di condensa di ogni specie:	
Controllo regolare funzionamento	T

OPERAZIONI PREVISTE	FREQUENZA
Controllo assenza perdite	T
Revisione, pulizia ed eventuale sostituzione di parti interne (compresa la fornitura)	S.n.
Indicatori di passaggio condensa di ogni specie:	
Controllo regolare funzionamento	T
Controllo assenza perdite	T
Pulizia e/o sostituzione del vetro (compresa la fornitura)	A
Filtri sterili per vapore:	
Sostituzione delle cartucce. (compresa fornitura)	Sm

2.1.6 Sistemi di regolazione e suoi componenti

OPERAZIONI PREVISTE	FREQUENZA
Apparecchiature per la regolazione:	
Verifica organi di regolazione (potenziometri, contatti, bulbi di mercurio, strozzamento ugelli e valvole pilota) e registrazione della sensibilità degli strumenti, (compresa fornitura)	Sm
Pulizia delle apparecchiature	Sm
Verifica dei circuiti elettrici, pneumatici e loro accessori quali relè, commutatori, filtri, valvole riduzione e filtraggio strumenti, pannelli, by - pass, comandi automatici, manuali	Sm
Verifica parti e congegni meccanici, corpi molleggianti e diaframmi	Sm
Verifica e regolazione della corretta taratura di tutte le apparecchiature di regolazione automatica dell'impianto	Sm
Verifica degli elementi sensibili, ponti di misure, raccordi di misura e regolazione	Sm
Verifica e ritaratura con sostituzione eventuali valvole elettroniche - amplificatori e commutatori (compresa fornitura)	Sm
Verifiche periodiche del funzionamento e della risposta degli apparati di regolazione in relazione alla variazione dei parametri impostati e delle letture effettuate dalle onde di regolazione (temperatura, pressione, ecc.)	Sm
Calibrazione periodica delle sonde, eventuale sostituzione (compresa fornitura)	Sm
Dispositivi di regolazione automatica della temperatura:	
Controllo periodico della correlazione tra temperature rilevate e controllate dalla regolazione	Sm
Periodica lubrificazione degli steli e sedi delle valvole ad otturatore, dei perni delle valvole a settore e delle serrande, rabbocco treni di ingranaggi a bagno d'olio dei servomotori, pulizia dei filtri	Sm
Pulizia delle morsettiere controllo serraggio morsetti e della integrità dei conduttori (regolaz. elettrica ed elettronica), pulizia ugelli e dei levismi, smontaggio pistoni, eventuale sostituzione dei diaframmi (regolaz. pneumatica)	Sm

2.1.7 Trattamento e distribuzione dell'aria

OPERAZIONI PREVISTE	FREQUENZA
Canali di distribuzione, ripresa, serrande e bocchette:	
Prese aria esterne e bocche di espulsione: pulizia griglie, verifica rigidità meccanica e stabilità	A
Pulizia reti protezione esterna	M
Serrande aria esterna, di ripresa, di espulsione: verifica funzionamento ingranaggi, leverismi, servo-motore; lubrificazione; verifica tenuta lame e lame-telaio, segni corrosione, rigidità meccanica	M
Verifica ciclo di funzionamento dell'insieme delle serrande da massima apertura aria esterna a massima chiusura aria esterna	M
Canali di mandata, ricircolo ed estrazione: controllo vibrazioni e rumorosità, controllo formazioni di condensa, controllo posizione serrande e verifica funzionamento; controllo dello staffaggio a sostegno delle canalizzazioni; controllo dell'efficienza dei giunti elastici di accoppiamento ai condizionatori; pulizia e spolveratura esterna dei canali di cucina visibili	A
Per la durata dell'appalto sarà responsabilità del F.S. sorvegliare sulla pulizia ed igienicità dei canali di distribuzione dell'aria. A tal fine, secondo necessità, il F.S. provvederà ad eseguire delle video ispezioni a campione su impianti di distribuzione dell'aria o parti di essi ritenuti più critici	-
Bocchette, diffusori e griglie di ripresa: pulizia rimozione incrostazioni, verifica rigidità montaggio, controllo delle portate aria, controllo condotti flessibili tra i diffusori e i canali principali, verifica taratura serranda a monte diffusore	Sm
Unità di trattamento aria:	
Verifiche regolare funzionamento secondo parametri impostati, avviamenti-arresti secondo programma, verifica regolare funzionamento della regolazione tramite analisi condizioni termo-igrometriche sulle varie sezioni	G
Ventilatori di mandata e di ripresa:	
Controllo cinghie ed eventuale sostituzione (compresa fornitura)	M
Controllo e lubrificazione cuscinetti ed eventuale sostituzione (compresa fornitura)	T
Controllo e allineamento pulegge motore-ventilatore ; eventuale sostituzione delle pulegge (compresa fornitura)	T
Controllo e messa in tensione delle cinghie trasmissione ed eventuale sostituzione (compresa fornitura)	M
Controllo e centratura girante sull'albero ed eventuale riverniciatura	T
Controllo e pulizia, disincrostazione girante	T
Controllo e posizionamento carter di protezione cinghie	T
Controllo stato antivibranti sulla base del gruppo motoventilante	T
Controllo flessibilità e tenuta attacco antivibrante tra bocca ventilatore e attacco canale ed eventuale sostituzione (compresa fornitura)	T
Controllo vibrazioni a vista	T
Controllo tenuta del giunto antivibrante	T
Controllo corrente assorbita sulle tre fasi del motore	T
Verifiche funzionamento, pulizie e riparazioni motori elettrici ventilatori di mandata e ricircolo	T
Pulizia vasca di raccolta condensa, svuotamento acqua rimozione sostanze organiche e delle incrostazioni pulizia e disinfezione vasca con getti di vapore	T

OPERAZIONI PREVISTE	FREQUENZA
Controllo del sistema di spurgo	T
Esercizio e manutenzione del sistema di umidificazione	T
Pulizia ugelli di umidificazione mediante rotazione con serie intercambiabile (compresa fornitura)	T
Controllo pacco alveolare ed eventuale sostituzione (compresa fornitura)	T
Pulizia, raschiatura e disincrostazione, eventuale riverniciatura interna dei cassoni dei condizionatori, dei separatori di gocce e di tutti i supporti metallici in genere	A
Riverniciatura esterna di tutte le parti metalliche che si presentino deteriorate o arrugginite con appropriate vernici	S.n.
Pulizia esterna di tutte le batterie di riscaldamento e raffreddamento (compresa fornitura di prodotti chimici)	T
Pulizia, lubrificazione, controllo, tenuta in esercizio di tutte le valvole, pneumatiche, elettroniche ed elettromeccaniche per la regolazione delle batterie	Sm
Controllo, regolazione, rifacimento premistoppa, di tutte le valvole delle batterie (pre/post-raffreddamento)	Sm
Controllo ed eventuale sostituzione delle guarnizioni di tenuta aria delle portine di ispezione (compresa fornitura)	T
Controllo sistema di produzione vapore per umidificazione	M
Controllo dei filtri acustici dove installati ed ispezione dove è possibile della compattezza dei materiali afonici	Sm
Verifica delle giunzioni dei cassoni condizionatori e delle relative guarnizioni di assemblaggio	A
Pulizia, verifica di funzionamento ed efficienza recuperatore di calore	T
Filtri aria:	
Controllo a vista della tenuta filtro-filtro e filtro-telaio, controllo stato di intasamento tramite rilievi della pressione differenziale, pulizia e/o sostituzione (compresa la fornitura)	
- prefiltri a celle rigenerabili	S.n.
- filtri a tasche	T
- filtri a rullo	T
- filtri a carbone	T
- filtri assoluti	Sm
La periodicità per la pulizia o sostituzione dei filtri è variabile nel corso dell'anno in funzione di diversi parametri quali: <ul style="list-style-type: none"> • presenza di polline, lanuggine pioppi, nel periodo primaverile • vicinanza ad emissione di fumi • presenza di volatili, ecc. In tali circostanze la frequenza di sostituzione dei filtri deve essere aumentata.	
Ventilconvettori:	
pulizia filtro e/o sostituzione (compresa fornitura)	M
pulizia bacinella condensa e sanificazione con getti di vapore	T
pulizia interna sostituzione filtri, controllo stato materiale fonoassorbente	A
controllo parte elettrica, taratura delle regolazioni	A
pulizia batteria di scambio	Sm
controllo sistema regolazione	T

2.1.8 Apparecchiature elettriche a servizio degli impianti meccanici

OPERAZIONI PREVISTE	FREQUENZA
Apparecchiature elettriche:	
Verifica quadri elettrici, controllo stati allarme, dispositivi di sicurezza, conduttori e loro isolamento ecc.	M
Pulizia delle apparecchiature e dei quadri elettrici	A
Serraggio morsetti	Sm
Apparecchi di protezione (con controllo taratura e tempo di intervento)	A
Apparecchi indicatori	Sm
Controllo della messa a terra di tutte le masse metalliche	Sm
Controllo degli isolamenti degli apparecchi elettrici	A

2.2 Prescrizioni per le forniture

Tutti i materiali forniti dovranno essere uguali o con le stesse caratteristiche tecniche di quelli presenti e comunque rispondenti alle prescrizioni minime di seguito allegate.

Tutti i materiali e le apparecchiature fornite dovranno essere nuovi e mai utilizzati.

Di tutti i materiali dovrà essere fornita alla S.A. la documentazione relativa alla certificazione, ove richiesta, secondo le norme specificate e la documentazione relativa alle prestazioni tecniche.

Sarà cura della ditta la costituzione di una scorta di magazzino delle varie forniture in quantità sufficiente per il successivo cambio.

Filtri aria

I filtri aria dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- Prefiltro piano costituito da celle filtranti aventi telaio in lamiera zincata ed elettrosaldata, setto filtrante rigenerabile autoestinguente efficienza 80% ASHRAE: (G3 secondo la norma EN779).
- Prefiltro in versione pieghettata costituito da celle filtranti aventi telaio in lamiera zincata 6/10 mm. rete zincata elettrosaldata, setto filtrante rigenerabile autoestinguente efficienza 80% ASHRAE (G3 secondo la norma EN779).
- Filtri a tasche ad alta efficienza con telaio in acciaio zincato, e plastico setto filtrante in microfibra di vetro ininfiammabile, tenuta mediante bloccaggio della battuta del filtro contro la guarnizione del telaio di supporto; efficienza 95% ASHRAE (F9 secondo la norma EN779).
- Filtri a tasche rigide costituiti da telaio in lamiera zincata o materiale plastico con flange per il montaggio, materiale filtrante in microfibra resistente all'umidità, con distanziatori in fili sintetici; efficienza 95% ASHRAE (F9 secondo la norma EN779).
- Filtri a carbone attivo. Il carbone viene contenuto in telaio di lamiera forata sigillato onde permettere il passaggio dell'aria solo attraverso il carbone attivo.
- Filtri con telaio di lamiera zincata corsetto filtrante impregnato di carbone attivo.

- Filtri piani costituiti da lamiera di acciaio inox con due reti di supporto microstirata in inox costruiti con sovrapposizione di diversi strati di maglia metallica.

3 PRESTAZIONI MINIME RIPARATIVE COMPRESSE NELLA GESTIONE DELLE MANUTENZIONI

3.1 Generalità

Nel compenso a canone sono compresi tutti i materiali necessari, forniti in opera, le opere provvisorie, i ponteggi fissi e mobili, eventuali puntellamenti, i noli delle attrezzature e macchinari, a caldo e a freddo, l'allontanamento fino a discarica dei prodotti di scarto delle lavorazioni e quant'altro necessario per dare i lavori finiti nei tempi previsti ed a regola d'arte.

Tutte le lavorazioni devono essere eseguite impiegando materiali uguali a quelli esistenti, o di tipo prescritto dalla S.A.; in caso di impossibilità di reperire tali materiali, quelli indicati come sostitutivi debbono essere sottoposti all'approvazione del Gestore del Contratto.

Tutti gli interventi per la cui esecuzione sono necessarie delle demolizioni di qualsiasi tipo e in materiali, rivestimenti e pavimentazioni di qualsiasi natura, debbono essere completati con il perfetto ripristino delle murature, pavimentazioni, rivestimenti, riempimenti in terra o sabbia, ecc., comprese le tinteggiature fino ai limiti precisati.

È compreso nei corrispettivi anche l'onere della ricerca del guasto.

3.2 Interventi murari ed affini

Le prestazioni minime comprendono gli interventi necessari per:

- 1) Riparazione e/o sistemazione di pavimenti smossi e/o fessurati/lesionati di qualsiasi natura e consistenza, compresa la fornitura di nuovo pavimento il più possibile simile all'esistente tra quelli reperibili sul mercato e ogni materiale necessario.
- 2) Sistemazione/riparazione di rivestimento di pareti di qualsiasi tipo, smossi, sbrecciati e lesionati, compresa la fornitura di nuovo rivestimento il più possibile simile all'esistente ed ogni materiale necessario.
- 3) Rifacimento e/o ripresa di intonaci, su superfici piane o curve, compreso l'onere del ponteggio, su paramenti esterni e su pareti interne; l'intervento dovrà essere comprensivo anche degli oneri per eventuale utilizzo di prodotti idrorepellenti od aggrappanti.
- 4) Come voce 3 ma per paramenti in mattone "faccia a vista".
- 5) Ripresa di tinteggiature o verniciature di ogni tipo occorrenti, necessarie e conseguenti ad interventi di riparazione.
- 6) Ripresa di tinteggiature o coloriture di qualunque tipo occorrenti per paramenti esterni, compreso eventuali cancellazioni di scritte o graffiti con qualunque materiali eseguiti.
- 7) Rifacimento delle tinteggiature sulle parti di intonaco ripristinate, fino ad ottenere omogeneità di colore su tutta la parete di intervento.
- 8) Rifissaggio di gradini, soglie, zoccoli di battiscopa, ecc., ovvero sostituzione delle parti di elementi non riparabili con altri di tipo simile, larghezza ed altezza come esistenti
- 9) Riparazioni di parti di pavimentazione esterna di qualsiasi natura (cortili, aree interne a parcheggio, strade di accesso,, rampe, ecc).

- 10) Sigillatura con mastici siliconici di apparecchi sanitari, compreso box doccia.
- 11) Stuccatura di pavimenti e rivestimenti di qualsiasi materiale e formato, compresa eventuale scarnitura dell'esistente ammalorata.
- 12) Fissaggio o sostituzione di paraspigoli di qualunque tipo esistenti (PVC, alluminio, acciaio, legno, marmo, ecc.) sbrecciati, divelti o smossi.
- 13) Riparazione ed eventuale sostituzione di coprigiunti di dilatazione (sia orizzontali che verticali) di qualsiasi tipo.
- 14) Riparazione ed eventuale sostituzione di caditoie, griglie di raccolta acqua, botole e tombini di qualunque tipo, prefabbricate e/o realizzate in opera, compreso quelle con superficie di calpestio pavimentata.
- 15) Pulizia di canne di esalazione, aerazione e fumarie (escluso quelle delle centrali termiche), elementi di aerazione sulle coperture, grigliati e prese d'aria in qualunque luogo posizionati.
- 16) Riparazione delle canne fumarie e di esalazione di qualsiasi materiale e dimensione, comprensivo della sostituzione, dei terminali esterni e di ogni altro onere per dare la piena funzionalità all'impianto.
- 17) Riparazione, rifissaggio ed eventuale sostituzione se non riparabile di accessori bagno quali: porta carta, porta-salviette, porta sapone (anche di tipo liquido) porta asciugamani, copri sedili, accessori per disabili, ecc.; la fornitura del materiale è a carico della S.A. solo nel caso che l'accessorio risulti mancante.
- 18) Ricerca guasti di impianti e tubazioni di impianti tecnologici in genere posate sottotraccia, sottopavimento od interrate e successivi ripristini delle pareti e delle pavimentazioni fino a ricondurre i luoghi di intervento allo stato di finitura preesistente, compresi materiali di pavimentazione e rivestimenti. L'intervento dovrà essere svolto anche in caso di fuoriuscita dei liquidi veicolati. (Oneri come voce 31 compresi).
- 19) Ricerca guasti in impianti di scarico acque bianche e nere, posate sottotraccia o fuoritraccia, sottopavimento od interrate, compresa la sostituzione delle tubazioni danneggiate, compresi tutti i pezzi speciali; compresa la eventuale deviazione provvisoria dello scarico, per consentire il funzionamento dell'impianto in fase di lavorazione e successivi ripristini delle pareti e delle pavimentazioni fino a ricondurre i luoghi di intervento allo stato di finitura preesistente, compresi materiali di pavimentazione e rivestimenti. L'intervento dovrà essere svolto anche in caso di fuoriuscita dei liquidi veicolati. (Oneri come voce 31 compresi).
- 20) Disotturazione di colonne di scarico (sia interne alle murature che esterne), di pozzetti e di condotti di fognature orizzontali, dagli apparecchi utilizzatori fino al pozzetto di innesto alle fognature comunali, compreso eventuale uso di apparecchiature speciali ed autospurghi.
- 21) Assistenza alla S.A. per ispezione di reti fognarie, sia all'interno che all'esterno dei fabbricati, compreso l'onere del sollevamento e pulizia delle botole con uso di ogni mezzo idoneo.
- 22) Assistenza alla S.A. nella verifica o rilievo di reti impiantistiche varie, sia all'interno che all'esterno dei fabbricati, compreso l'onere del sollevamento e pulizia delle botole e pozzetti di raccordo con uso di ogni mezzo idoneo.

3.3 Interventi da fabbro - serramentista

- 1) Riparazione e ripristino del regolare funzionamento di tutti gli infissi in metallo, telai e controtelai, interni ed esterni, in ferro ed alluminio, sia ad apertura manuale che con elettroserratura o motorizzata, compresa la riparazione, ovvero la sostituzione, in tutti i casi in cui le componenti non risultino più riparabili, delle ferramenta ed accessori come maniglie di ogni tipo, cerniere, bilici, serrature, molle chiudi-porta aeree ed a pavimento, guide di scorrimento, magneti, sistemi di apertura automatici di qualunque tipo ecc.

La riparazione di serrature o cilindri vale solo in seguito a guasto, anche in seguito a tentativi di scasso o atti vandalici, non per sostituzione a seguito di smarrimento chiavi o cambio utenza.

È esclusa la sostituzione dell'infisso, ma compresa la sua rimozione, se non più riparabile.

- 2) Riparazione di ringhiere e corrimano, cancellate, inferriate, griglie, botole, pensiline metalliche, con sostituzione e/o riparazione di ferramenta e accessori; esclusa la sostituzione integrale dei manufatti.
- 3) Riparazione di maniglioni antipanico e sostituzione se non più riparabili.

3.4 Interventi da falegname

- 1) Riparazione e ripristino del regolare funzionamento di tutti gli infissi in legno, telai e controtelai, interni ed esterni, sia ad apertura manuale che con elettroserratura o motorizzata, compresa la riparazione, ovvero la sostituzione, in tutti i casi in cui le componenti non risultino più riparabili, delle ferramenta ed accessori come maniglie di ogni tipo, cerniere, bilici, serrature, molle chiudi-porta aeree ed a pavimento, guide e rulli di scorrimento, magneti, sistemi di apertura automatici di qualunque tipo, cremonesi e spagnolette, ecc. e compreso:

- Opere di tassellatura o rettifica dei contorni;
- Serraggio di telai anche con applicazione di squadrette, ove necessario per i casi di parziale rovina degli incastri, su sportelli di finestra o persiane;
- Sostituzione di gocciolatoi, di fascette copriasta, di mostre, di tavolette di persiane;
- Riparazione e/o sostituzione di copri fili ed imbotti delle porte.

La riparazione di serrature o cilindri vale solo in seguito a guasto, anche in seguito a tentativi di scasso o atti vandalici, non per sostituzione a seguito di smarrimento chiavi o cambio utenza.

È esclusa la sostituzione dell'infisso, ma compresa la sua rimozione, se non più riparabile.

3.5 Interventi da vetraio

- 1) Sostituzione di vetri di qualsiasi tipologia, natura, spessore, forma e dimensione, montati su qualsivoglia infisso o struttura, rotti o incrinati per cause accidentali o atti vandalici.
- 2) Ripristino o sostituzione dei mastici, degli stucchi, righette fermavetro e/o delle guarnizioni, di qualsiasi natura, occorrenti per la tenuta dei vetri.
- 3) Ripristino delle condizioni di sicurezza con fornitura e posa di pellicola trasparente antinfortunistica per vetri normali (stratificazione).

3.6 Interventi da elettricista

Mantenimento del regolare funzionamento di:

- 3.6.1. quadri elettrici esclusi i materiali necessari per la sostituzione di interruttori scatolati;
- 3.6.2. linee dorsali e secondarie esclusa la fornitura del cavo;
- 3.6.3. impianti di sicurezza per l'illuminazione di emergenza, per la segnalazione delle vie di esodo e le uscite di sicurezza, compresa la riparazione ovvero sostituzione delle batterie statiche e delle componenti elettroniche di controllo;
- 3.6.4. impianti citofonici, compresa la sostituzione di componenti deteriorati o sostituzione integrale se non più riparabili;
- 3.6.5. impianti di chiamata, sonori e/o luminosi, compresa la sostituzione di componenti deteriorati o sostituzione integrale se non più riparabili;
- 3.6.6. impianti di amplificazione e diffusione sonora con verifica e riparazione dei microfoni, amplificatori ed altoparlanti e con sostituzione, ove occorra, di ogni accessorio di collegamento;
- 3.6.7. impianti antenna TV;
- 3.6.8. impianti TVCC;
- 3.6.9. impianti di terra con ripristino dei collegamenti deteriorati e sostituzione di componenti non più efficienti;
- 3.6.10. impianti parafulmine compresa riparazione o la sostituzione se non più riparabili di ogni accessorio o componente deteriorato;
- 3.6.11. impianti di oscuramento a teli, impianti persiane avvolgibili, mediante riparazione ovvero sostituzione in cui le parti non risultino più riparabili di tutti i componenti elettrici di controllo e comando;
- 3.6.12. impianti centralizzati orologi.

3.7 Interventi da idraulico

Mantenimento del regolare funzionamento di:

- Impianti di adduzione e distribuzione di acqua mediante la riparazione, ovvero la sostituzione, in tutti i casi in cui i componenti non risultino più riparabili, di ogni tipo di rubinetti, saracinesche, galleggianti o batterie per cassette di scarico, nonché quella di tutti i raccordi esterni alle tubazioni di adduzione come cannuce anche flessibili e tubi vaso-muro.
- (Nel caso in cui i componenti necessari da sostituire per la riparazione di un componente di impianto non risultassero più in commercio separatamente, l'Impresa dovrà provvedere alla integrale sostituzione delle apparecchiature con altra delle medesime caratteristiche, tra quelle in commercio, il più possibile somigliante a quella da sostituire).
- Impianti di scarico di acque bianche e nere mediante disostruzione di vasi igienici, orinatoi, lavabi, lavabi a canale, bidets, lavelli, scatole sifonate, compresa la riparazione ovvero la sostituzione in tutti i casi in cui i componenti non risultino più riparabili.

- Impianti di sollevamento acqua mediante la verifica delle elettropompe che prevede la riparazione ovvero la sostituzione in tutti i casi in cui i componenti degli accessori meccanici ed elettrici non risultino più riparabili, quali: premistoppa, cuscinetti, valvole, pressostati, telesalvamotori, nonché l'eventuale riavvolgimento dei motori elettrici.

ed inoltre:

- Interventi di disotturazione e disincrostazione di rubinetterie sanitarie causa formazioni di calcare e impurità previo smontaggio di filtri rompigitto e rimozione cartucce di miscelatori
- Rimozione di apparecchiature sanitarie, per eliminazione delle medesime, compreso la chiusura e tenuta delle tubazioni di adduzione e degli scarichi
- Intervento per opera di congelamento di tratti di distribuzione primaria e secondaria per sostituzione, con impianti in funzione, di componenti di vario genere o riparazioni.

3.8 Sgombero neve

Lo sgombero neve nei presidi oggetto dell'appalto dovrà essere eseguito sulla scorta di un piano operativo che individui le aree da sgomberare, le priorità di intervento, le tipologie di lavorazione, i mezzi e le squadre di intervento.

4 PRESTAZIONI MINIME RIPARATIVE COMPRESSE NELLA GESTIONE MACCHINARI/APPARECCHIATURE ED IMPIANTI SPECIALI

Sono compresi tutti i materiali necessari, forniti in opera, le opere provvisorie, i ponteggi fissi e mobili, eventuali puntellamenti, i noli delle attrezzature e macchinari, a caldo e a freddo, l'allontanamento fino a scarica dei prodotti di scarto delle lavorazioni e quant'altro necessario per dare i lavori finiti nei tempi previsti ed a regola d'arte.

Tutte le lavorazioni devono essere eseguite impiegando materiali uguali a quelli esistenti, o di tipo prescritto dalla S.A.; in caso di impossibilità di reperire tali materiali, quelli indicati come sostitutivi debbono essere sottoposti all'approvazione del Gestore del Contratto.

Tutti gli interventi per la cui esecuzione sono necessarie delle demolizioni di qualsiasi tipo e in materiali, rivestimenti e pavimentazioni di qualsiasi natura, debbono essere completati con il perfetto ripristino delle murature, pavimentazioni, rivestimenti, riempimenti in terra o sabbia, ecc., comprese le tinteggiature fino ai limiti precisati.

È compreso nei corrispettivi anche l'onere della ricerca del guasto.

4.1 Apparecchiature elettriche ed affini

Sono compresi tutti gli interventi per il mantenimento del regolare funzionamento di:

- cabine elettriche compresa riparazione o la sostituzione se non più riparabili di ogni accessorio o componente deteriorato esclusi i materiali per la sostituzione di trasformatori MT/BT, interruttori o sezionatori di media tensione e interruttori scatolati.
- gruppi elettrogeni compresa riparazione o la sostituzione se non più riparabili di ogni accessorio o componente deteriorato esclusa la sostituzione del motore, dell'alternatore, del quadro elettrico di comando o del gruppo completo;
- gruppi di continuità compresa riparazione o la sostituzione se non più riparabili di ogni accessorio o componente deteriorato, esclusa la sostituzione delle batterie o la sostituzione del gruppo;
- batterie di accumulatori compresa riparazione o la sostituzione se non più riparabili di ogni accessorio o componente deteriorato, esclusa la sostituzione delle batterie;
- impianti antintrusione compresa riparazione o la sostituzione se non più riparabili di ogni accessorio o componente deteriorato;

Il corrispettivo per il noleggio di gruppi di continuità o di gruppi elettrogeni necessari in caso di fuori uso degli stessi per coprire il periodo fino alla riparazione o alla sostituzione se questa non può avvenire in tempi brevi sarà contabilizzato a misura; rimane però a carico del F.S. l'onere del reperimento e dell'installazione.

4.2 Elevatori e montascale

La Ditta nell'esecuzione delle prestazioni dovrà attenersi alle disposizioni di legge vigenti in materia

In particolare, gli interventi di manutenzione, la verifica generale degli impianti e le annotazioni dei relativi risultati sul libretto di immatricolazione dovranno essere eseguiti da personale specializzato e patentato.

Sono compresi tutti gli interventi necessari per il mantenimento del regolare funzionamento degli impianti elevatori con la esclusione del materiale necessario per la sostituzione dei seguenti componenti:

- argano se integralmente sostituito;
- centralina e pistone per impianti oleodinamici, se integralmente sostituiti;
- quadri di manovra e regolazione se integralmente sostituiti;
- funi di trazione, pulegge, carrucole di trazione e rinvio;

Sempre che tali interventi vengano effettuati per obsolescenza delle apparecchiature o per normale usura e non a causa di insufficiente o inadeguata manutenzione da parte della Ditta.

4.3 Impianti ed attrezzature antincendio

Sono compresi tutti gli interventi stabiliti da Leggi, Decreti e Circolari emanate in materia di manutenzione di impianti ed attrezzature antincendio, nonché dalle norme UNI ed UNI-EN.

In particolare, è compresa la riparazione e/o sostituzione di apparecchiature e parti di impianto relative a:

- impianti fissi di estinzione (reti idranti, valvolame, manichette, lance, manometri, contenitori e componenti);
- mezzi portatili (ricarica o sostituzione cariche estinguenti, bombole, valvole, manometri, manichette ed accessori);
- installazione idrauliche ed elettriche a servizio degli impianti di estinzione (vasche riserva idrica e relativi impianti ed accessori, gruppi elettropompe, valvolame, apparecchiature ed impianti di controllo e segnalazione);
- impianti automatici di estinzione (reintegro agenti estinguenti, collaudo o sostituzione serbatoi, valvolame, automatismi, stazioni di controllo, reti, erogatori, segnalatori, componenti ed accessori).
- impianti di rivelazione incendi compresa riparazione o la sostituzione se non più riparabili di ogni accessorio o componente deteriorato, ad esclusione delle centrali complete.

ALLEGATO 2

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

Per le procedure di appalto per le quali è stato pubblicato un avviso di indizione di gara nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* le informazioni richieste dalla parte I saranno acquisite automaticamente, a condizione che per generare e compilare il DGUE sia utilizzato il servizio DGUE elettronico ⁽¹⁾. Riferimento della pubblicazione del pertinente avviso o bando ⁽²⁾ nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*:

GU UE S numero [], data [], pag. [],

Numero dell'avviso nella GU S: []/[]/S []-[]-[]-[]-[]-[]

Se non è pubblicato un avviso di indizione di gara nella GU UE, l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore deve compilare le informazioni in modo da permettere l'individuazione univoca della procedura di appalto:

Se non sussiste obbligo di pubblicazione di un avviso nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, fornire altre informazioni in modo da permettere l'individuazione univoca della procedura di appalto (ad esempio il rimando ad una pubblicazione a livello nazionale): [...]

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 ⁽³⁾	Risposta:
Nome: Codice fiscale	COMUNE DI MEDA 01745100154
Di quale appalto si tratta?	Risposta:
Titolo o breve descrizione dell'appalto ⁽⁴⁾ :	PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E SOCIALE, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, DEL COMUNE DI MEDA - PERIODO 01.09.2021 – 31.08.2027
Numero di riferimento attribuito al fascicolo dall'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore (ove esistente) ⁽⁵⁾ :	
CIG CUP (ove previsto) Codice progetto (ove l'appalto sia finanziato o cofinanziato con fondi europei)	CIG 8809472E42

Tutte le altre informazioni in tutte le sezioni del DGUE devono essere inserite dall'operatore economico

⁽¹⁾ I servizi della Commissione metteranno gratuitamente il servizio DGUE in formato elettronico a disposizione delle amministrazioni aggiudicatrici, degli enti aggiudicatori, degli operatori economici, dei fornitori di servizi elettronici e di altre parti interessate.

⁽²⁾ Per le **amministrazioni aggiudicatrici**: un **avviso di preinformazione** utilizzato come mezzo per indire la gara oppure un **bando di gara**. Per gli **enti aggiudicatori**: un **avviso periodico indicativo** utilizzato come mezzo per indire la gara, un **bando di gara** o un **avviso sull'esistenza di un sistema di qualificazione**.

⁽³⁾ 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.

⁽⁴⁾ Cfr. punti II.1.1. e II.1.3. dell'avviso o bando pertinente.

⁽⁵⁾ Cfr. punto II.1.1. dell'avviso o bando pertinente.

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 ⁽⁶⁾ : 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 ⁽⁷⁾ ?	[] Sì [] No
Solo se l'appalto è riservato ⁽⁸⁾: l'operatore economico è un laboratorio protetto, un' "impresa sociale" ⁽⁹⁾ 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: 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 ⁽¹⁰⁾.	[] Sì [] No [] Non applicabile a) [.....] b) (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....][.....] c) [.....]

⁽⁶⁾ Ripetere le informazioni per ogni persona di contatto tante volte quanto necessario.

⁽⁷⁾ 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.

⁽⁸⁾ Cfr. il punto III.1.5 del bando di gara.

⁽⁹⁾ Un' "impresa sociale" ha per scopo principale l'integrazione sociale e professionale delle persone disabili o svantaggiate.

<p>d) L'iscrizione o la certificazione comprende tutti i criteri di selezione richiesti?</p> <p>In caso di risposta negativa alla lettera d):</p> <p>Inserire inoltre tutte le informazioni mancanti nella parte IV, sezione A, B, C, o D secondo il caso-</p> <p>SOLO se richiesto dal pertinente avviso o bando o dai documenti di gara:</p> <p>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?</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>d) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>e) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione)</p> <p>[.....][.....][.....][.....]</p>
<p>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)?</p> <p>ovvero,</p> <p>è in possesso di attestazione rilasciata nell'ambito dei Sistemi di qualificazione di cui all'articolo 134 del Codice, previsti per i settori speciali</p> <p>In caso affermativo:</p> <p>a) Indicare gli estremi dell'attestazione (denominazione dell'Organismo di attestazione ovvero Sistema di qualificazione, numero e data dell'attestazione)</p> <p>b) Se l'attestazione di qualificazione è disponibile elettronicamente, indicare:</p> <p>c) Indicare, se pertinente, le categorie di qualificazione alla quale si riferisce l'attestazione:</p> <p>d) L'attestazione di qualificazione comprende tutti i criteri di selezione richiesti?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>a) [.....]</p> <p>b) (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....][.....]</p> <p>c) [.....]</p> <p>d) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>
<p>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.</p>	
<p>Forma della partecipazione:</p>	<p>Risposta:</p>
<p>L'operatore economico partecipa alla procedura di appalto insieme ad altri ⁽¹¹⁾?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>
<p>In caso affermativo, accertarsi che gli altri operatori interessati forniscano un DGUE distinto.</p>	
<p>In caso affermativo:</p> <p>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.):</p> <p>b) Indicare gli altri operatori economici che compartecipano alla procedura di appalto:</p> <p>c) Se pertinente, indicare il nome del raggruppamento partecipante:</p> <p>d) Se pertinente, indicare la denominazione degli operatori economici facenti parte di un 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.</p>	<p>a): [.....]</p> <p>b): [.....]</p> <p>c): [.....]</p> <p>d): [.....]</p>

⁽¹⁰⁾ I riferimenti e l'eventuale classificazione sono indicati nella certificazione.

⁽¹¹⁾ Specificamente **nell'ambito di un raggruppamento, consorzio, joint-venture o altro**

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?	[] Si [] 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?	[] Si [] 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:	[.....]

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.

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 ⁽¹²⁾
2.	Corruzione ⁽¹³⁾
3.	Frode ⁽¹⁴⁾ ;
4.	Reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche ⁽¹⁵⁾ ;
5.	Riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento al terrorismo ⁽¹⁶⁾ ;
6.	Lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani ⁽¹⁷⁾
CODICE	
7.	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?	<p>[] Sì [] No</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....][.....] (18)</p>
<p>In caso affermativo, indicare (19):</p> <p>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,</p> <p>b) dati identificativi delle persone condannate [];</p> <p>c) se stabilita direttamente nella sentenza di condanna la durata della pena accessoria, indicare:</p>	<p>a) Data:[], durata [], lettera comma 1, articolo 80 [], motivi:[]</p> <p>b) [.....]</p> <p>c) durata del periodo d'esclusione [.....], lettera comma 1, articolo 80 [],</p>

⁽¹²⁾ 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).

⁽¹³⁾ 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.

⁽¹⁴⁾ 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).

⁽¹⁵⁾ 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.

⁽¹⁶⁾ 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).

⁽¹⁷⁾ 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).

⁽¹⁸⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

⁽¹⁹⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

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 ²⁰ (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?	[] Sì [] No
2) Se la sentenza definitiva di condanna prevede una pena detentiva non superiore a 18 mesi?	[] Sì [] No
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?	[] Sì [] No
- si sono impegnati formalmente a risarcire il danno?	[] Sì [] No
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?	[] 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): [.....][.....][.....]
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:	[.....]

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) L'operatore economico ha ottemperato od ottempererà ai suoi	d) [] Sì [] No	d) [] Sì [] No

⁽²⁰⁾ In conformità alle disposizioni nazionali di attuazione dell'articolo 57, paragrafo 6, della direttiva 2014/24/UE.

<p>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)?</p>	<p>In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate: [.....]</p>	<p>In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate: [.....]</p>
<p>Se la documentazione pertinente relativa al pagamento di imposte o contributi previdenziali è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione)⁽²¹⁾: [.....][.....][.....]</p>	

C: MOTIVI LEGATI A INSOLVENZA, CONFLITTO DI INTERESSI O ILLECITI PROFESSIONALI ⁽²²⁾

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.

<p>Informazioni su eventuali situazioni di insolvenza, conflitto di interessi o illeciti professionali</p>	<p>Risposta:</p>
<p>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, ⁽²³⁾ di cui all'articolo 80, comma 5, lett. a), del Codice ?</p> <p>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)?</p> <p>In caso affermativo, indicare:</p> <p>1) L'operatore economico - ha risarcito interamente il danno? - si è impegnato formalmente a risarcire il danno?</p> <p>2) l'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti o reati?</p>	<p>[] Sì [] No</p> <p>In caso affermativo elencare la documentazione pertinente [] e, se disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p>
<p>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:</p> <p>a) fallimento</p> <p>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) ?</p>	<p>[] Sì [] No</p> <p>[] Sì [] No</p> <p>In caso affermativo indicare gli estremi dei provvedimenti [.....] [.....]</p>

⁽²¹⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

⁽²²⁾ Cfr. articolo 57, paragrafo 4, della direttiva 2014/24/UE.

⁽²³⁾ 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.

<p>- la partecipazione alla procedura di affidamento è stata subordinata ai sensi dell'art. 110, comma 5, all'avvalimento di altro operatore economico?</p> <p>b) liquidazione coatta</p> <p>c) concordato preventivo</p> <p>d) è ammesso a concordato con continuità aziendale</p> <p>In caso di risposta affermativa alla lettera d):</p> <p>- è stato autorizzato dal giudice delegato ai sensi dell'articolo 110, comma 3, lett. a) del Codice?</p> <p>- la partecipazione alla procedura di affidamento è stata subordinata ai sensi dell'art. 110, comma 5, all'avvalimento di altro operatore economico?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No In caso affermativo indicare l'Impresa ausiliaria [.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>In caso affermativo indicare l'Impresa ausiliaria [.....]</p>
<p>L'operatore economico si è reso colpevole di gravi illeciti professionali⁽²⁴⁾ di cui all'art. 80 comma 5 lett. c) del Codice?</p> <p>In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate, specificando la tipologia di illecito:</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>[.....]</p>
<p>In caso affermativo, l'operatore economico ha adottato misure di autodisciplina?</p> <p>In caso affermativo, indicare:</p> <p>1) L'operatore economico:</p> <p>- ha risarcito interamente il danno?</p> <p>- si è impegnato formalmente a risarcire il danno?</p> <p>2) l'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti o reati?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>In caso affermativo elencare la documentazione pertinente <input type="checkbox"/> e, se disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....][.....]</p>
<p>L'operatore economico è a conoscenza di qualsiasi conflitto di interessi⁽²⁵⁾ legato alla sua partecipazione alla procedura di appalto (articolo 80, comma 5, lett. d) del Codice)?</p> <p>In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate sulle modalità con cui è stato risolto il conflitto di interessi:</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>[.....]</p>
<p>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?</p> <p>In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate sulle misure adottate per prevenire le possibili distorsioni della concorrenza:</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>[.....]</p>
<p>L'operatore economico può confermare di:</p> <p>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,</p> <p>b) non avere occultato tali informazioni?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>

⁽²⁴⁾ Cfr., ove applicabile, il diritto nazionale, l'avviso o bando pertinente o i documenti di gara.

⁽²⁵⁾ Come indicato nel diritto nazionale, nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara.

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. <i>f</i> , <i>g</i> , <i>h</i> , <i>i</i> , <i>l</i> , <i>m</i>) del Codice e art. 53 comma 16-ter del D. Lgs. 165/2001	Risposta:
<p>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)?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....][.....] ⁽²⁶⁾</p>
<p>L'operatore economico si trova in una delle seguenti situazioni?</p> <p>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 <i>f</i>);</p> <p>2. 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 <i>g</i>);</p> <p>3. ha violato il divieto di intestazione fiduciaria di cui all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55 (Articolo 80, comma 5, lettera <i>h</i>)?</p> <p>In caso affermativo: - indicare la data dell'accertamento definitivo e l'autorità o organismo di emanazione: - la violazione è stata rimossa?</p> <p>4. 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>i</i>);</p> <p>5. 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?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>[.....][.....][.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p> <p>Nel caso in cui l'operatore non è tenuto alla disciplina legge 68/1999 indicare le motivazioni: (numero dipendenti e/o altro) [.....][.....][.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>

(26) Ripetere tante volte quanto necessario.

<p>In caso affermativo:</p> <p>- ha denunciato i fatti all'autorità giudiziaria?</p> <p>- ricorrono i casi previsti all'articolo 4, primo comma, della Legge 24 novembre 1981, n. 689 (articolo 80, comma 5, lettera l) ?</p> <p>6. 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)?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>
<p>7. 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?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>

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
<p>1) Iscrizione in un registro professionale o commerciale tenuto nello Stato membro di stabilimento ⁽²⁷⁾</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>[.....]</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p>
<p>2) Per gli appalti di servizi:</p> <p>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?</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>[] Sì [] No</p> <p>In caso affermativo, specificare quale documentazione e se l'operatore economico ne dispone: [...] [] Sì [] No</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p>

⁽²⁷⁾ 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.

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:
<p>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:</p> <p>e/o,</p> <p>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 ⁽²⁸⁾:</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>esercizio: [.....] fatturato: [.....] [....] valuta esercizio: [.....] fatturato: [.....] [....] valuta esercizio: [.....] fatturato: [.....] [....] valuta</p> <p>(numero di esercizi, fatturato medio):- [.....], [.....] [....] valuta</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):- [.....][.....][.....]</p>
<p>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:</p> <p>e/o,</p> <p>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 ⁽²⁹⁾:</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>esercizio: [.....] fatturato: [.....] [....]valuta esercizio: [.....] fatturato: [.....] [....]valuta esercizio: [.....] fatturato: [.....] [....]valuta</p> <p>(numero di esercizi, fatturato medio): [.....], [.....] [....] valuta</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):- [.....][.....][.....]</p>
<p>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:</p>	<p>[.....]</p>
<p>4) Per quanto riguarda gli indici finanziari ⁽³⁰⁾ 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:</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>(indicazione dell'indice richiesto, come rapporto tra x e y ⁽³¹⁾, e valore) [.....], [.....] ⁽³²⁾</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):- [.....][.....][.....]</p>
<p>5) L'importo assicurato dalla copertura contro i rischi professionali è il seguente (articolo 83, comma 4, lettera c) del Codice):</p> <p>Se tali informazioni sono disponibili elettronicamente, indicare:</p>	<p>[.....] [....] valuta</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):- [.....][.....][.....]</p>
<p>6) 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:</p>	<p>[.....]</p>

⁽²⁸⁾ Solo se consentito dall'avviso o bando pertinente o dai documenti di gara.

⁽²⁹⁾ Solo se consentito dall'avviso o bando pertinente o dai documenti di gara.

⁽³⁰⁾ Ad esempio, rapporto tra attività e passività.

⁽³¹⁾ Ad esempio, rapporto tra attività e passività.

⁽³²⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

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:								
<p>1a) Unicamente per gli appalti pubblici di lavori, durante il periodo di riferimento⁽³³⁾ l'operatore economico ha eseguito i seguenti lavori del tipo specificato:</p> <p>Se la documentazione pertinente sull'esecuzione e sul risultato soddisfacenti dei lavori più importanti è disponibile per via elettronica, indicare:</p>	<p>Numero di anni (periodo specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara): [...] Lavori: [.....]</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p>								
<p>1b) Unicamente per gli appalti pubblici di forniture e di servizi:</p> <p>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⁽³⁴⁾:</p>	<p>Numero di anni (periodo specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara): [.....]</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Descrizione</th> <th>importi</th> <th>date</th> <th>destinatari</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	Descrizione	importi	date	destinatari				
Descrizione	importi	date	destinatari						
<p>2) Può disporre dei seguenti tecnici o organismi tecnici ⁽³⁵⁾, citando in particolare quelli responsabili del controllo della qualità:</p> <p>Nel caso di appalti pubblici di lavori l'operatore economico potrà disporre dei seguenti tecnici o organismi tecnici per l'esecuzione dei lavori:</p>	<p>[.....]</p> <p>[.....]</p>								
<p>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:</p>	<p>[.....]</p>								
<p>4) Potrà applicare i seguenti sistemi di gestione e di tracciabilità della catena di approvvigionamento durante l'esecuzione dell'appalto:</p>	<p>[.....]</p>								
<p>5) Per la fornitura di prodotti o la prestazione di servizi complessi o, eccezionalmente, di prodotti o servizi richiesti per una finalità particolare:</p> <p>L'operatore economico consentirà l'esecuzione di verifiche⁽³⁶⁾ 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 per garantire la qualità?</p>	<p>[] Si [] No</p>								
<p>6) Indicare i titoli di studio e professionali di cui sono in possesso:</p>									

(33) Le amministrazioni aggiudicatrici possono **richiedere** fino a cinque anni e **ammettere** un'esperienza che risale a **più** di cinque anni prima.

(34) 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.

(35) 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.

(36) 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.

<p>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)</p> <p>b) i componenti della struttura tecnica operativa/ gruppi di lavoro:</p>	<p>a) [.....]</p> <p>b) [.....]</p>
<p>7) L'operatore economico potrà applicare durante l'esecuzione dell'appalto le seguenti misure di gestione ambientale:</p>	<p>[.....]</p>
<p>8) L'organico medio annuo dell'operatore economico e il numero dei dirigenti negli ultimi tre anni sono i seguenti:</p>	<p>Anno, organico medio annuo: [.....],[.....], [.....],[.....], [.....],[.....], Anno, numero di dirigenti [.....],[.....], [.....],[.....], [.....],[.....]</p>
<p>9) Per l'esecuzione dell'appalto l'operatore economico disporrà dell'attrezzatura, del materiale e dell'equipaggiamento tecnico seguenti:</p>	<p>[.....]</p>
<p>10) L'operatore economico intende eventualmente subappaltare⁽³⁷⁾ la seguente quota (espressa in percentuale) dell'appalto:</p>	<p>[.....]</p>
<p>11) Per gli appalti pubblici di forniture:</p> <p>L'operatore economico fornirà i campioni, le descrizioni o le fotografie dei prodotti da fornire, non necessariamente accompagnati dalle certificazioni di autenticità, come richiesti;</p> <p>se applicabile, l'operatore economico dichiara inoltre che provvederà a fornire le richieste certificazioni di autenticità.</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>[] Si [] No</p> <p>[] Si [] No</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p>
<p>12) Per gli appalti pubblici di forniture:</p> <p>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?</p> <p>In caso negativo, spiegare perché e precisare di quali altri mezzi di prova si dispone:</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>[] Si [] No</p> <p>[.....]</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p>
<p>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:</p>	<p>[.....]</p>

⁽³⁷⁾ 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.

<p>Se la documentazione pertinente eventualmente specificata nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p>
--	---

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:
<p>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?</p> <p>In caso negativo, spiegare perché e precisare di quali altri mezzi di prova relativi al programma di garanzia della qualità si dispone:</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>[.....][.....]</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p>
<p>L'operatore economico potrà presentare certificati rilasciati da organismi indipendenti per attestare che egli rispetta determinati sistemi o norme di gestione ambientale?</p> <p>In caso negativo, spiegare perché e precisare di quali altri mezzi di prova relativi ai sistemi o norme di gestione ambientale si dispone:</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>[.....][.....]</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p>

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 :	[.....] [] Sì [] No ⁽³⁹⁾
Se sono richiesti determinati certificati o altre forme di prove documentali, indicare per ciascun documento se l'operatore economico dispone dei documenti richiesti:	
Se alcuni di tali certificati o altre forme di prove documentali sono disponibili elettronicamente ⁽³⁸⁾ , indicare per ciascun documento :	(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....] ⁽⁴⁰⁾

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 ⁽⁴¹⁾, oppure

b) a decorrere al più tardi dal 18 aprile 2018 ⁽⁴²⁾, 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: [.....]

⁽³⁸⁾ Indicare chiaramente la voce cui si riferisce la risposta.

⁽³⁹⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

⁽⁴⁰⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

⁽⁴¹⁾ 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.

⁽⁴²⁾ In funzione dell'attuazione nazionale dell'articolo 59, paragrafo 5, secondo comma, della direttiva 2014/24/UE.

COMUNE DI MEDA
Area Servizi alla Cittadinanza

**Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e sociale, a ridotto
impatto ambientale, del Comune di Meda - periodo 01.09.2021 – 31.08.2027**

**DOCUMENTO UNICO PER LA VALUTAZIONE
DEI RISCHI INTERFERENTI
(DUVRI) STANDARD**

**ALLEGATO 3
AL DISCIPLINARE DI GARA**

Indice

1. PREMESSA	2
2. DEFINIZIONI	3
3. VALUTAZIONE RICOGNITIVA DEI RISCHI STANDARD	4
4. MISURE GENERALI PER LA SICUREZZA	5
5. COSTI DELLA SICUREZZA	6

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 l'appaltatore/concessionario, ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'appaltatore/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 appalto o di opera e va adeguato in funzione dell'evoluzione dei lavori, servizi e forniture.

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 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 (Allegato 3 al Disciplinare di gara).

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 per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e sociale, a ridotto impatto ambientale, del Comune di Meda - periodo 01.09.2021 – 31.08.2027**” che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto.

Resta comunque onere dell'Operatore Economico Aggiudicatario (in breve OEA) 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 Meda - Area Servizi alla Cittadinanza, soggetto titolare degli obblighi di cui al D. Lgs. 81/2008 e s.m.i. il quale affida all'OEA il servizio di ristorazione scolastica e sociale, a ridotto impatto ambientale, a seguito di aggiudicazione ad esso favorevole;
Operatore Economico Aggiudicatario	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'

	<p>produttiva in quanto esercita i poteri decisionali e di spesa.</p> <p>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.</p>
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 dell'appalto. 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'OEA, potrebbero verificarsi rischi derivanti da:

- esecuzione del servizio oggetto di appalto durante l'orario di lavoro del personale delle Amministrazioni e/o durante la presenza di utenti;
- compresenza di utenti dell'Amministrazione;
- compresenza di lavoratori di altre ditte;
- movimento/transito di mezzi;
- rischio scivolamenti (pavimenti, scale, rampe, ecc....);
- interruzioni di fornitura di energia elettrica, acqua, gas, linea telefonica, rete dati;
- temporanea disattivazione di sistemi antincendio;

- temporanea interruzione servizi di riscaldamento/raffrescamento;
- probabili interventi sugli impianti;
- probabili interventi di opere murarie;
- probabile movimentazione manuale di carichi;
- 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'OEA.

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 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 dell'OEA, di conseguenza si ritiene che i costi della sicurezza ai fini dell'eliminazione dei rischi interferenziali per il servizio di ristorazione scolastica ammontano a €5.040,00 per l'intera durata contrattuale, con un'incidenza stimata sul costo del pasto pari a **€ 0,004**.

Per il servizio di ristorazione sociale non si riscontrano rischi interferenziali.

ALLEGATO 4

UNITA'	ORE	CCNL	QUALIFICA	LIVELLI RETRIBUTIVI	Legge n.68/99	scatti di anzianità		
						scatti maturati	data prossimo	importo elemento di paga
Y	8	TURISMO E SERVIZI	CAPO CUOCA RESPONSABILE	2	/	6	\	206,40000 €
A	4	TURISMO E SERVIZI	A.S.M.	6	/	6	\	1,08105 €
B	4	TURISMO E SERVIZI	A.S.M.	6	/	6	\	1,08105 €
E	6	TURISMO E SERVIZI	CUOCA RESPONSABILE	3	/	5	01/112024	1,01335 €
D	6,5	TURISMO E SERVIZI	SOTTO CAPO CUOCA	4	/	1	01/11/2024	0,19215 €
M	5	TURISMO E SERVIZI	SECONDO CUOCO	5	/	4	01/04/2021	0,75674 €
C	4	TURISMO E SERVIZI	A.S.M.	6S	/	5	01/01/2025	0,90845 €
F	4,5	TURISMO E SERVIZI	SECONDO CUOCO	5	/	5	01/12/2024	0,94595 €
O	5	TURISMO E SERVIZI	SOTTO CAPO CUOCA	5	/	5	01/12/2024	0,94595 €
G	4	TURISMO E SERVIZI	A.S.M.	5	/	4	01/10/2024	0,75676 €
H	4,5	TURISMO E SERVIZI	A.S.M.	6	/	3	01/12/2023	0,54051 €
I	4	TURISMO E SERVIZI	A.S.M.	5	/	3	01/11/2024	0,56757 €
L	4	TURISMO E SERVIZI	A.S.M.	6	/	0	01/10/2022	0,00000 €
M	4	TURISMO E SERVIZI	A.S.M.	6	/	0	01/12/2022	0,00000 €
N	5	TURISMO E SERVIZI	A.S.M.	6	SI	0	01/03/2023	0,00000 €
P	6	TURISMO E SERVIZI	A.S.M.	6	SI	0	01/10/2024	0,00000 €
J	5	TURISMO E SERVIZI	SECONDO CUOCO	5	/	6	\	195,24000 €
JJ	7	TURISMO E SERVIZI	SOTTO CAPO CUOCA	4	/	5	01/02/2024	0,96075 €
Q	6	TURISMO E SERVIZI	A.S.M.	6	/	0	01/10/2024	0,00000 €
R	4	TURISMO E SERVIZI	A.S.M.	6	/	0	01/10/2024	0,00000 €
S	6	TURISMO E SERVIZI	A.S.M.	5	/	0	01/10/2024	0,00000 €
T	4	TURISMO E SERVIZI	A.S.M.	6S	/	5	01/01/2025	0,90845 €
U	4,5	TURISMO E SERVIZI	A.S.M.	6S	/	4	01/03/2021	0,72674 €
V	4	TURISMO E SERVIZI	A.S.M.	6	/	4	01/01/2024	0,75676 €
Z	3	TURISMO E SERVIZI	A.S.M.	6	/	3	01/01/2023	0,75675 €
ZZ	4,75	TURISMO E SERVIZI	A.S.M.	6S	/	2	01/11/2024	0,36338 €
NN	8	TURISMO E SERVIZI	NUTRIZIONISTA DI APPALTO	4	/	0	01/10/2023	0,00000 €
AA	4	TURISMO E SERVIZI	A.S.M.	6	/	0	01/10/2024	0,00000 €
BB	4	TURISMO E SERVIZI	A.S.M.	6S	/	4	01/04/2023	0,72674 €

LISTINO PREZZI FIGURATIVI PRODOTTI BIOLOGICI E PRODOTTI CONVENZIONALI

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e sociale, a ridotto impatto ambientale, del Comune di Meda - periodo 01.09.2021 – 31.08.2027

TIPOLOGIA DERRATE	Unità di misura	Prezzi medi prodotti biologici in €.	Prezzi medi prodotti convenzionali in €.
-------------------	-----------------	--------------------------------------	--

ORTICOLI FRESCHI			
Aglio secco	kg	3,55	2,60
Asparagi	kg	6,50	2,94
Basilico	kg	6,22	3,52
Bietola a costa	kg	1,20	0,92
Carote alla rinfusa	kg	1,20	0,60
Cavoli diverse varietà	kg	1,16	0,83
Cetrioli	kg	1,57	1,31
Cicoria catalogna	kg	1,32	0,95
Cipolle bianche/rosse/dorate	kg	0,86	0,60
Finocchi	kg	1,65	1,00
Erbe aromatiche	kg	4,77	2,49
Indivia scarola	kg	1,63	1,20
Lattughe nelle diverse varietà	kg	1,74	1,08
Melanzane	kg	1,59	0,70
Meloni retati e gialletti	kg	1,61	0,83
Patate pasta bianca/gialla	kg	0,83	0,55
Peperoni	kg	2,13	1,45
Pomodori nelle diverse varietà	kg	2,21	1,70
Porri	kg	1,73	1,15
Radicchio diverse varietà	kg	1,61	1,23
Sedano verde	kg	1,72	0,90
Zucchine	kg	1,77	0,80
Zucca gialla nelle diverse varietà	kg	1,46	0,80

FRUTTA FRESCA/ESSICATA			
Albicocche	kg	2,15	1,60
Arance nelle diverse varietà	kg	1,49	0,95
Ciliegie	kg	3,65	2,25
Clementine	kg	1,70	1,50
Banane	kg	1,88	1,05
Fragole	kg	4,15	2,10
Limoni	kg	1,40	1,00
Mandarini	kg	1,75	1,36
Mele nelle diverse varietà	kg	1,71	1,03
Pesche nelle diverse varietà	kg	1,58	1,05
Noci in guscio	kg	5,50	1,19

Pere nelle diverse varietà	kg	1,80	0,90
Kiwi	kg	1,98	1,60
Pompelmi	kg	1,40	1,15
Susine nelle diverse varietà	kg	1,97	1,30
Uva da tavola	kg	2,09	1,28

ORTAGGI SURGELATI			
Carote disco o cubetti	kg	1,54	0,92
Fagiolini	kg	1,65	1,13
Minestrone 12 verdure	kg	1,62	1,13
Spinaci	kg	1,51	1,03
Patate cubetti	kg	1,44	1,03
Piselli fini	kg	1,71	1,34
Zucchine disco	kg	1,57	1,13
Punte di asparagi	kg	3,96	2,94
Broccoli	kg	1,50	0,93
Cavolfiore	kg	1,50	0,93

LEGUMI E CERALI			
Ceci	kg	1,58	1,26
Farro decorticato	kg	2,67	2,18
Lenticchie	kg	1,74	1,42
Fagioli secchi	kg	1,69	1,50
Piselli secchi spezzati	kg	1,37	1,11
Orzo perlato	kg	1,71	1,06
Riso	kg	1,62	0,86

LATTICINI E DERIVATI			
Burro	kg	5,08	3,97
Crescenza e altri formaggi molli freschi	kg	7,41	5,87
Fontina	kg	9,15	6,79
Robiola	kg	7,41	5,87
Latte fresco	l	1,43	1,00
Latte UHT	l	0,88	0,60
Latte intero UHT	l	0,88	0,69
Mozzarella	kg	6,04	4,71
Mozzarella filone	kg	6,68	5,40
Mozzarella di bufala	kg	16,00	10,00
Parmigiano Reggiano	kg	11,38	10,07
Grana Padano stagionatura 12 mesi – forma intera	kg	9,07	7,46
Taleggio	kg	5,55	4,59
Gorgonzola	kg	5,72	4,40
Pecorino	kg	16,6	13,28
Primo sale	kg	7,41	5,87
Provolone dolce	kg	18,66	7,50
Montasio	kg	7,44	5,73
Monte veronese	kg	7,20	4,50
Bra duro	kg	21,60	18,00
Bra tenero	kg	11,50	9,20

Ricotta vaccina	kg	6,10	4,42
Yogurt intero, alla frutta 125 g	pz	0,78	0,57

CARNI ROSSE/BIANCHE			
Scamone di bovino adulto	kg	9,42	7,24
Carne di vitellone	kg	- Fesa €. 9,79 - Spezzatino €. 7,60 - Macinato €. 6,32	- Fesa €. 5,62 - Spezzatino €. 5,95 - Macinato €. 4,29
Noce di bovino adulto	kg	10,77	7,37
Sottofesa di bovino adulto	kg	8,41	6,50
Fesa di tacchina intera	kg	9,30	5,71
Coscia di tacchina	kg	5,67	3,62
Lonza di suino	kg	8,49	6,65
Braciola di suino con osso	kg	7,33	4,91
Petto di pollo intero	kg	8,30	5,23
Cosce, fusi, sovracosce di pollo	kg	5,76	3,88

PESCE			
Merluzzo	kg	//	4,92
Platessa	kg	//	6,40

SALUMI			
Prosciutto cotto	kg	10,72	8,66
Prosciutto crudo	kg	14,88	11,23
Coppa Parma	kg	21,45	19,00
Salame	kg	9,54	8,34
Mortadella	kg	10,57	2,01
Mortadella IGP	kg	10,57	6,61
Pancetta	kg	18,66	13,48
Bresaola	kg	50,00	11,84
Speck	kg	42,00	10,94

UOVA E DERIVATI			
Uova cat.A	pz	0,17	0,12
Misto uovo pastorizzato	kg	3,39	2,14

PASTA			
Pasta di grano duro	kg	1,16	0,91
Pasta semola integrale	kg	1,21	0,79
Pastina per brodo	kg	1,29	1,10
Pasta all'uovo	kg	1,68	1,26
Gnocchi di patate	kg	3,49	1,88
Pasta fresca per lasagne	kg	4,00	1,90
Tagliatelle	kg	1,16	0,91
Pasta per pizza	kg	1,50	1,26
Tortellini	kg	6,88	6,17
Tortelloni	kg	6,88	6,17
Ravioli ricotta e spinaci	kg	6,88	6,17
Pasta sfoglia surgelata	kg	3,35	2,90

PRODOTTI DA FORNO			
-------------------	--	--	--

Fagottino di frutta	kg	10,76	6,11
Frollini vaniglia, cioccolato	kg	10,06	6,28
Fette biscottate	kg	3,36	2,29
Galette di riso	kg	11,35	6,25
Crostini	kg	4,00	2,22
Crostini integrali	kg	5,00	2,50
Croisant	kg	10,76	6,11
Torta di carote (surgelata)			
Torta margherita	kg	9,00	7,00
Torta di mele			
Crostatine marmellata	kg	9,60	5,31
Plum cake	kg	19,00	13,00

PANE/FARINE			
Pane comune	kg	1,80	1,45
Pangrattato	kg	3,06	2,36
Farina bianca "0"	kg	1,03	0,78
Farina mais per polentta	kg	1,34	0,99
Grissini	kg	2,55	2,37

CONSERVE, CONFETTURE, SUCCHI DI FRUTTA, MIELE, BEVANDE			
Pomodori pelati	Kg	0,76	0,65
Passata di pomodoro	kg	0,73	0,63
Composta di frutta	kg	7,04	4,57
Marmellata di agrumi	kg	6,21	4,54
Miele	kg	7,40	4,31
Succo di frutta	l	2,30	1,84
Latte di riso, avena, soia	l	1,50	1,00
Zucchero canna integrale	kg	1,90	1,40

OMOGEINIZZATI			
Carne	Kg	19,60	14,00
Formaggio	kg	16,62	10,37
Frutta	kg	13,75	10,80

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
Aceto balsamico	l	40,00	4,00
Pesto alla genovese	kg	14,00	8,43
Estratto per brodo	kg	20,24	3,52
Passata pomodoro	kg	0,73	0,63
Pomodori pelati	kg	0,76	0,65

DESSERT			
Dessert budino	kg	4,70	3,15

Barrette cioccolato fondente	kg	9,05	6,99
------------------------------	----	------	------

**TABELLE RELATIVE ALLE VARIAZIONI IN PESO DEGLI ALIMENTI E
SCARTI DI LAVORAZIONE**

**Allegato 7
al Disciplinare di gara**

**TABELLA DI RIFERIMENTO PER LE VARIAZIONI DI PESO DEGLI ALIMENTI
PRIMA E DOPO LA COTTURA**

Peso cotto corrispondente a 100 g di alimento crudo, parte edibile

BOLLITURA	ALIMENTO	PESO COTTO (g)	%
Cereali e derivati	Pasta all'uovo secca	299	+199
	Pasta di semola corta	202	+102
	Pasta di semola lunga	244	+144
	Riso brillato	260	+160
	Riso parboiled	236	+136
	Tortellini freschi	192	+92
Legumi freschi	Fagiolini	95	-5
	Fave	80	-20
	Piselli	87	-13
Legumi secchi	Ceci	290	+190
	Fagioli	242	+142
	Lenticchie	247	+147
Verdure e ortaggi	Agretti	86	-14
	Asparagi	96	-4
	Bieta	86	-16
	Broccoletti a testa	96	-4
	Broccoletti di rapa	95	-5
	Carciofi	74	-26
	Cardi	60	-40
	Carote	87	-13
	Cavolfiore	93	-7
	Cavoli di Bruxelles	90	-10
	Cavolo broccolo verde ramoso	57	-43
	Cavolo cappuccio verde	99	-1
	Cavolo verza	100	0
	Cicoria di campo	100	0
	Cicoria da taglio coltivata	80	-20
	Cipolle	73	-27
	Cipolline	78	-22
		Finocchi	86
Patate con buccia		100	0
Patate pelate		87	-13
Porri		98	-2
	Rape	93	-7
	Spinaci	84	-16
	Topinambur	100	0
	Zucchine	90	-10

Carni	Bovino adulto, carne magra	66	-34
	Pollo (petto)	90	-10
	Pollo (petto e coscio)	76	-24
	Tacchino (petto)	98	-2
	Tacchino (coscio)	70	-30
Pesci	Aguglia	86	-14
	Cefalo muggine	85	-15
	Cernia	86	-14
	Dentice	85	-15
	Merluzzo	86	-14
	Orata	86	-14
	Sgombro o maccarello	65	-35
	Sogliola	83	-17
	Spigola	86	-14
	Tonno (trance)	80	-20
Pesci surgelati	Cernia	86	-14
	Dentice	85	-15
	Merluzzo	83	-17
	Spigola	86	-14

FRITTURA	ALIMENTO	PESO COTTO (g)	%
Vegetali	Melanzane	80	-20
	Patate, a spicchi	64	-36
	Peperoni	60	-40
	Zucchine, fettine	76	-24
Carni	Bovino adulto / suino, fettina	74	-26
	Bovino adulto, fettina panata	88	-12
	Pollo (petto)	83	-17
	Tacchino (petto)	85	-15
Frattaglie	Cuore (bovino adulto)	65	-35
	Fegato (castrato, cavallo, suino, bovino adulto)	75	-25
	Milza di bovino	74	-26
	Rene di bovino	71	-29
Pesci e molluschi	Acciuga o alice	67	-33
	Aguglia	62	-38
	Anguilla	66	-34
	Lattarini	40	-60
	Polpo	36	-64
	Sarda	59	-41
	Sgombro o maccarello	78	-22
	Tonno (trance)	78	-22

Varie	Funghi prataioli	53	-47
	Funghi coltivati pleurotes	85	-15
	Frittata con verdure (zucchine, carciofi, biette, cipolle)	75	-25
	Uovo al tegamino	90	-10

ARROSTIMENTO	ALIMENTO	PESO COTTO (g)	%
Carni	Bovino adulto, carne magra**	54	-46
	Bovino adulto, carne magra***	56	-44
	Bovino adulto, fettina*	73	-27
	Suino, fettina*	75	-25
	Pollo (petto)*	89	-11
	Pollo (petto)**	67	-33
	Pollo (petto)***	76	-24
	Tacchino (petto)*	89	-11
	Tacchino (petto)**	69	-31
	Tacchino (petto)***	72	-28
Frattaglie	Cuore (bovino)*	56	-44
	Fegato (castrato, cavallo, suino, bovino adulto)*	64	-36
	Milza (bovino)*	77	-23
	Rene (bovino)*	64	-36
Pesci	Aguglia*	63	-37
	Anguilla*	72	-28
	Cefalo muggine**	75	-25
	Cernia**	79	-21
	Dentice**	71	-29
	Merluzzo*	68	-32
	Sarda*	69	-31
	Sgombro o maccarello*	73	-27
	Sogliola**	70	-30
	Spigola**	75	-25
	Tonno (trance)**	74	-26
Trota**	73	-27	
Pesci surgelati	Cernia**	80	-20
	Dentice**	75	-25
	Merluzzo**	70	-30
	Sogliola**	69	-31
	Spigola**	76	-24
Varie	Melanzane*	40	-60
	Peperoni*	93	-7
	Peperoni**	96	-4

* Griglia

** Forno a gas

Fonte: Cra Nut (ex Inran)

*** Forno microonde

**TABELLA DI RIFERIMENTO PER LE VARIAZIONI PERCENTUALI DI PESO DEGLI ALIMENTI
DOPO SCONGELAMENTO E SCARTO DI LAVORAZIONE**

Peso corrispondente a 100 g di alimento crudo

DERRATA	% CALO PESO SCONGELAMENTO	% SCARTO LAVORAZIONE
VERDURA FRESCA		
Barbabietole		10
Bieta costa		10
Broccoli		20
Carote		10
Cavolfiori bianchi		10
Cavolo cappuccio verde		10
Cipolle		20
Erbette		20
Fagiolini		10
Finocchi		40
Insalata brasiliana / iceberg		20
Insalata cicoria bianca / pan di zucchero		10
Insalata indivia bianca		10
Insalata lattuga / canasta		20
Insalata riccìa		20
Insalata radicchio di Chioggia		30
Insalata radicchio rosso / trevigiana		10
Insalata scarola		25
Melanzane viola		10
Odori freschi		20
Patate		15
Peperoni		15
Pomodori per insalata		10
Sedano		25
Verze		15
Verdure miste fresche		30
Zucchine		10
Zucca		30

FRUTTA FRESCA		
Anguria		40
Melone		15
PESCE SURGELATO		
Platessa	30	
Merluzzo tranci	30	
Seppioline	20	
CARNI FRESCHE REFRIGERATE		
Petto di pollo		10
Cosce di pollo		5
Fesa di tacchino		5
Coniglio intero		10
Lonza di suino		10
Coscia di agnello		15
Fesa di bovino adulto / vitello		10
Sottofesa di bovino adulto / vitello (per hamburger o spezzatino)		10
Reale di bovino adulto / vitello (per hamburger o spezzatino)		15
Spalla di bovino adulto / vitello (per hamburger o spezzatino)		10
Scamone di bovino adulto / vitello (per brasato o bollito)		10
Scamone di bovino adulto (per scaloppe)		15
SALUMI E FORMAGGI		
Prosciutto cotto		10
Prosciutto crudo con osso		20
Bresaola		5
Formaggi stagionati		3
Parmigiano reggiano		3