



COMUNE DI SAN DEMETRIO NE' VESTINI

(Provincia dell'Aquila)

Cap. 67028
C.F. 80002710665
P.I. 00193050663

Via S. Vincenzo De Paoli n. 1
ufficiotecnico@comune.sandemetrionevestini.aq.it
Codice IBAN: IT 79 S 05387 40770 000000095668

Tel. 0862 810834
Fax. 0862 810017
c.c.p. n. 12698676

DISCIPLINARE DI GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER IL COMUNE DI SAN DEMETRIO NE' VESTINI (AQ) AA.SS 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026, 2026/2027, 2027/2028 (ANNI 5) PROROGABILE DI UN ALTRO ANNO SCOLASTICO

CIG (Codice Identificativo di Gara) 9847117204

Procedura di aggiudicazione prescelta: procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.

Criterio utilizzato per l'aggiudicazione dell'appalto: Offerta economicamente più vantaggiosa, ex art. 95 del D.Lgs. n. 50/2016.

Premessa

La presente procedura di gara è finalizzata all'affidamento dell'appalto sotto specificato ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii, con procedura aperta, da svolgersi mediante presentazione offerta per il "SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER IL COMUNE DI SAN DEMETRIO NE' VESTINI (AQ) AA.SS 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026, 2026/2027, 2027/2028 (ANNI 5) PROROGABILE DI UN ALTRO ANNO SCOLASTICO" che si svolgerà interamente per via telematica sul portale Tuttogare Asmecommm raggiungibile al sito <https://piattaforma.asmecommm.it/>.

Presso tale indirizzo web è possibile prendere visione della documentazione relativa alla gara, dei documenti per la partecipazione richiesti, nonché inviare o chiedere chiarimenti.

La presente procedura di gara è stata autorizzata con Determina a contrarre. n.51 del 24.05.2023

1. Stazione Appaltante

Denominazione dell'Amministrazione Aggiudicatrice: COMUNE DI SAN DEMETRIO NE' VESTINI

Indirizzo: Via S. Vincenzo de' Paoli 67028, San Demetrio Ne' Vestini (AQ)

Telefono: (+39) 0862 810834

Profilo del committente: <https://www.comune.sandemetrionevestini.aq.it>

PEC: protocollo.sandemetrionv@legalmail.it;

RUP: DOTT. ENRICO DI GASBARRO

2. Procedura Di Aggiudicazione

La procedura di gara avverrà ai sensi degli artt. 59, comma 1), e 95 del D.Lgs. 19/04/2016 n. 50, ovvero procedura aperta ed aggiudicazione mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa. Le offerte saranno esaminate e valutate da apposita commissione nominata ai sensi dell'art. 77 del D.Lgs. n. 50/2016.

Procedura telematica tramite portale di gara Tuttogare Asmecommm.

Specifiche e dettagliate indicazioni relative al funzionamento della piattaforma sono contenute nei Manuali d'uso, messi a disposizione al link <https://piattaforma.asmecommm.it/>.

Le disposizioni dei suddetti Manuali, ove applicabili, integrano le prescrizioni del presente Disciplinare. In caso di contrasto tra gli stessi e le disposizioni del presente Disciplinare o della documentazione di gara, queste ultime prevarranno.

3. Prestazioni oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto il SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER IL COMUNE DI SAN DEMETRIO NE' VESTINI (AQ) AA.SS 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026, 2026/2027, 2027/2028 (ANNI 5) PROROGABILE DI UN ALTRO ANNO SCOLASTICO.

Il valore contrattuale presunto del presente appalto, per l'intero periodo di durata AA.SS 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026, 2026/2027, 2027/2028 (ANNI 5) PROROGABILE DI UN ALTRO ANNO SCOLASTICO, è di € 510.000,00 IVA ESCLUSA, calcolato tenendo conto:

- € 425.000,00 oltre IVA per il contratto principale (periodo AA.SS 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026, 2026/2027, 2027/2028), importo ricavato tenendo conto di ca. 17.000 pasti /anno scolastico moltiplicati per il costo a base d'asta di € 5,00 a pasto IVA esclusa (totale € 85.000,00 oltre IVA ad anno per cinque anni scolastici = € 425.000,00 oltre IVA), calcolati per la durata complessiva dell'appalto principale;
- € 85.000,00 oltre IVA per la possibile proroga del servizio per un ulteriore anno scolastico (2028/2029), importo ricavato tenendo conto di ca. 17.000 pasti /anno scolastico moltiplicati per il costo a base d'asta di € 5,00 a pasto IVA esclusa;

I luoghi di espletamento del servizio sono quelli indicati dal capitolato prestazionale di servizio.

4. - Soggetti ammessi alla gara.

Possono partecipare alla presente procedura di gara tutti gli operatori di cui all'art. 45 del D.Lgs. n. 50/2016, con l'osservanza degli articoli 47 e 48 del D.Lgs. n.50/2016, dotati dei requisiti di idoneità professionale e delle necessarie capacità economiche, finanziarie, tecniche e professionali, che, alla data di scadenza per la presentazione delle offerte fissata dal presente bando, risultino in possesso dei requisiti di ordine generale e di carattere economico finanziario e tecnico/organizzativo elencati nei successivi punti.

5. Requisiti di idoneità professionale, capacità economica-finanziaria e tecnico-organizzativa

I concorrenti, a pena di esclusione, devono essere in possesso dei seguenti requisiti:

A) Requisiti di idoneità professionale (art. 83, comma 1, lett. a) D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i.).

- . **iscrizione** nel registro delle imprese presso la **Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura**;

B) Requisiti di capacità economica e finanziaria (art. 83, comma 1, lett. b) D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i.).

- **fatturato minimo nello specifico settore del servizio oggetto d'appalto**, di cui all'art. 83, comma 4, lett. a) del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i., conseguito negli ultimi tre esercizi antecedenti la data di pubblicazione della gara, per un importo annuo non inferiore a 1,5 volte il valore annuale della gara d'appalto (ovvero 127.500,00 euro);

C) Requisiti di capacità tecnico organizzativa (art. 83, comma 1, lett. c) del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i.)

avvenuto **espletamento** negli ultimi tre anni **di servizi** analoghi a quelli oggetto di affidamento, per un importo globale al netto d'IVA almeno pari 1,5 volte l'importo posto a base di gara (ovvero 637.500,00 euro). A tal proposito si precisa che i servizi dovranno risultare svolti in modo consecutivo, regolarmente e con buon esito, senza che si siano verificate inadempienze gravi formalizzate con provvedimenti definitivi, anche amministrativi, aventi caratteristiche ed effetti sanzionatori.

Se il concorrente non è in grado, per giustificati motivi, ivi compreso quello concernente la costituzione o l'inizio dell'attività da meno di tre anni, di presentare le informazioni richieste, può provare la propria capacità economica e finanziaria e tecnico professionale mediante qualsiasi altro documento considerato idoneo dalla stazione appaltante.

La capacità economico finanziaria può essere comprovata :

- fornendo i conti annuali (bilanci) che evidenzino i rapporti tra attività e passività;

La capacità tecnico organizzativa può essere comprovata:

con una dichiarazione recante l'indicazione dei servizi svolti

5.1 INDICAZIONI PER I CONCORRENTI CON IDONEITA' PLURISOGGETTIVA E PER I CONSORZI)

- a. Per il requisito relativo all'iscrizione di cui al precedente art. 5 lett. A) nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti o da costituirsi, o di aggregazione di rete o di GEIE, ciascuna delle imprese raggruppate/raggrupande o consorziate/consorziande o aderenti al contratto di rete deve essere in possesso dell'iscrizione di cui al precedente art. 5 lett. a;
- b. Il requisito relativo al fatturato globale e quello relativo al fatturato specifico di cui rispettivamente al precedente punto 5 lett. B) deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo, dal consorzio, GEIE o dalle imprese aderenti al contratto di rete nel suo complesso. Detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dall'impresa mandataria almeno al 60%.
- c. Il requisito relativo ai servizi analoghi di cui al precedente punto 5.3. lett. c) deve essere posseduto dall'impresa capogruppo mandataria o indicata come tale nel caso di raggruppamento o consorzio, ordinario da costituirsi o GEIE o aggregazione di imprese di rete. Il requisito non è frazionabile.

6. Condizioni di partecipazione

- Non è ammessa la partecipazione alla gara di concorrenti per i quali sussistono:
 - le cause di esclusione di cui all'art. dell'art.80 del D.Lgs. 50/2016 s.m.i.;
 - le cause di divieto, decadenza o di sospensione di cui all'art. 67 del D.lgs. n. 159/2011;
 - le condizioni di cui all'art. 53, comma 16-ter del D.Lgs. n. 165/2001 o che siano incorsi, ai sensi della normativa vigente, in ulteriori divieti a contrarre con la Pubblica Amministrazione.
- Gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. "black list" di cui al decreto del Ministero delle Finanze del 4 maggio 1999 e al decreto del Ministero dell'economia e delle Finanze del 21 novembre 2001 devono essere in possesso, **pena l'esclusione dalla gara**, dell'autorizzazione rilasciata ai sensi del D.M. 14 dicembre 2010 MEF;
- Agli operatori economici concorrenti ai sensi dell'art. 48, comma 7, primo periodo del D.lgs. n. 50/2016 s.m.i. è vietato partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero partecipare alla gara anche in forma individuale qualora gli stessi abbiano partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete;
- Ai consorziati indicati per l'esecuzione da un consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) ai sensi dell'art. 48, comma 7, secondo periodo del D.lgs. n. 50/2016 s.m.i. è vietato partecipare in qualsiasi altra forma alla medesima gara;

7. Modalità di verifica dei requisiti di partecipazione

La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativo ed economico-finanziario delle ditte partecipanti avviene ai sensi dell'art. 81 del D.lgs. n. 50/2016, attraverso l'utilizzo del sistema AVCPass, reso disponibile dall'Autorità di vigilanza sui Contratti pubblici di Lavori, Servizi e Forniture con la delibera n. 111 del 20 dicembre 2012. Pertanto tutti i soggetti interessati a partecipare alla procedura devono, obbligatoriamente, registrarsi al sistema AVCPass, accedendo all'apposito link sul portale dell'Autorità (servizi ad accesso riservato-avcpass) secondo le istruzioni ivi contenute, nonché acquisire il "PASSOE" di cui all'art. 2, comma 3.2 della succitata delibera, da produrre in sede di gara.

8. Documentazione di gara

La documentazione di gara allegata al presente disciplinare, è composta come segue:

- ✓ Disciplinare di Gara
- ✓ Capitolato Speciale d'Appalto
- ✓ All.1 LINEE RISTORAZIONE SCOLASTICA REGIONE ABRUZZO Rev. settembre 2022
- ✓ All.2. Istanza Operatore
- ✓ All.3. Dichiarazione Direttori Tecnici Cessati Dalla Carica Altri modello
- ✓ All.4. schema di formulario DGUE adattato al Codice
- ✓ All.5. Offerta Economica
- ✓ All.6. Elenco del personale
- ✓ All. 7 Duvri
- ✓ Patto di integrità

- ✓ Schema di contratto

Tale documentazione è presente sul Sistema ed è messa a disposizione degli operatori economici.

9. Presa visione dei luoghi

Il sopralluogo presso i luoghi di esecuzione del servizio sopra indicati è obbligatorio. La mancata effettuazione del sopralluogo sarà causa di esclusione dalla procedura di gara. Ai fini dell'effettuazione del prescritto sopralluogo, i concorrenti dovranno fissare l'appuntamento a mezzo mail all'indirizzo ufficioamministrativo@comune.sandemetrionestini.aq.it.

Il sopralluogo dovrà essere effettuato entro 10 giorni antecedenti la scadenza del termine per la presentazione delle offerte stabilite nei documenti di gara, a pena di non ammissione alla procedura di gara.

Presso l'ufficio sopra citato verrà rilasciato l'attestato di presa visione dei luoghi, che dovrà essere prodotto tra i documenti di gara. L'attestato sarà rilasciato esclusivamente al legale rappresentante, direttore tecnico o dipendente appositamente incaricato dal legale rappresentante dell'impresa mediante delega da quest'ultimo sottoscritta ed autenticata ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. 445/2000, previa esibizione di idoneo documento di identificazione. Ogni delegato non potrà rappresentare più di un'impresa.

Il sopralluogo potrà essere effettuato da un rappresentante legale o da un direttore tecnico del concorrente, come risultanti da certificato CCIAA/Albo/Registro o da soggetto diverso munito di delega e purché dipendente dell'operatore economico concorrente.

In caso di raggruppamento temporaneo, GEIE, aggregazione di imprese di rete o consorzio ordinario, sia già costituiti che non ancora costituiti, in relazione al regime della solidarietà di cui all'art. 48, comma 5, del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i., tra i diversi operatori economici, il sopralluogo può essere effettuato da un incaricato per tutti gli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati, purché munito delle delega di tutti detti operatori.

In caso di consorzio di cooperative, consorzio di imprese artigiane o consorzio stabile, il sopralluogo deve essere effettuato a cura del consorzio oppure dell'operatore economico consorziato indicato come esecutore dei servizi.

10. Chiarimenti

E' possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare al Responsabile del Procedimento tramite la piattaforma <https://piattaforma.asmecomm.it/> nell'apposita sezione "Comunicazione" almeno 7 giorni prima della scadenza del termine di presentazione dell'offerta. Non saranno, pertanto, fornite risposte ai quesiti pervenuti successivamente al termine indicato.

Le richieste di chiarimenti dovranno essere formulate esclusivamente in lingua italiana. Le risposte a tutte le richieste presentate in tempo utile verranno fornite almeno quattro giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte così come previsto dall'art. 74, comma 2 del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i..

Le risposte a tutte le richieste presentate in tempo utile verranno fornite sul Sistema Tuttogare Asmecomm, entro il termine sopra indicato.

11. Avvalimento dei requisiti

Ai sensi dell'art. 89 del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i. i concorrenti possono soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico organizzativo avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto o dell'attestazione di un altro soggetto, in tal caso dovranno presentare in sede di gara tutta la documentazione prevista dalla norma sopra richiamata.

12. Subappalto

Il concorrente deve indicare all'atto dell'offerta le prestazioni del servizio che intende subappaltare, secondo quanto previsto dall'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i.; in mancanza di tali indicazioni il subappalto è vietato.

Si precisa che la quota percentuale subappaltabile deve essere contenuta entro il limite massimo del 30% dell'importo contrattuale.

La Stazione Appaltante provvederà a corrispondere direttamente al subappaltatore l'importo dovuto per le prestazioni dagli stessi eseguite nei seguenti casi:

- a) quando il subappaltatore o il cottimista è una microimpresa o piccola impresa;
- b) in caso inadempimento da parte dell'appaltatore;

Il progetto posto a base di gara non prevede attività tra quelle maggiormente esposte al rischio di infiltrazioni mafiose, elencate all'art.1 comma 53 della Legge n. 190 del 2012.

L'Operatore economico offerente, a norma dell'art. 105 comma 6 del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i., se intende appaltare una

delle attività sopra elencate, deve indicare in sede di gara la terna dei subappaltatori; tale indicazione deve essere riportata nella parte II lett. D) del DGUE.

13. Comunicazioni

Tutte le comunicazioni e tutti gli scambi di informazioni tra la Stazione Appaltante e gli operatori economici si intendono validamente ed efficacemente effettuate qualora rese attraverso il portale Tuttoagre Asmecomm ai sensi dell'art. 52, del D.lgs. n. 50/2016 s.m.i. e dell'art. 6 del D.lgs. n. 82/2005. Eventuali problemi temporanei nell'utilizzo di tale forma di comunicazione, dovrà essere tempestivamente segnalata all'ufficio a mezzo PEC all'indirizzo protocollo.sandemetrionv@legalmail.it , diversamente l'Amministrazione declina ogni responsabilità per il tardivo o mancato recapito delle comunicazioni.

In caso di raggruppamenti temporanei, GEIE, aggregazioni di imprese di rete o consorzi ordinari, anche se non ancora costituiti formalmente, la comunicazione recapitata al mandatario si intende validamente resa a tutti gli operatori economici raggruppati, aggregati o consorziati.

In caso di avvalimento, la comunicazione recapitata all'offerente si intende validamente resa a tutti gli operatori ausiliari.

14. Cauzione

A norma dell'art. 93 del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i. l'offerta dei concorrenti deve essere corredata da una garanzia, pari al 2 per cento del prezzo base dell'appalto (corrispondente ad € 10.200,00), sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente.

La cauzione può essere costituita, a scelta dell'offerente, in contanti con bonifico, in assegni circolari o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore dell'amministrazione aggiudicatrice.

La fideiussione, a scelta dell'offerente, può essere rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondono ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'art. 161 del D.lgs. n. 58/1998 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla normativa vigente bancaria assicurativa.

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La garanzia deve avere validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

La garanzia 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 , e sarà svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

L'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, può essere ridotto nelle percentuali indicate dall'art. 93, comma 7 del D.lgs. n. 50/2016 qualora il concorrente sia in possesso dei requisiti prescritti dal medesimo comma 7.

Per fruire di tale beneficio, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso del requisito, e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti.

A norma dell'art. 93, comma 8, del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i. l'offerta deve essere altresì corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'articolo 103 dello stesso D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i., qualora l'offerente risultasse affidatario.

N.B. La previsione dell'art. 93 comma 8 del codice non si applica alle microimprese, piccole e medie imprese e ai

raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da microimprese, piccole e medie imprese.

Ai sensi del comma 8-bis della norma sopra citata, la garanzia fideiussoria deve essere conforme allo schema tipo di cui all'articolo 103, comma 9 del D.lgs n. 50/2016 s.m.i..

La garanzia fideiussoria e la dichiarazione di impegno devono essere sottoscritte da un soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante ed essere prodotte in formato elettronico, allegata sul Sistema in una delle seguenti forme:

- in originale sotto forma di documento informatico, ai sensi 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 da apposita dichiarazione di autenticità sottoscritta con firma digitale dal notaio o dal pubblico ufficiale (art. 22, comma 2 del d.lgs. 82/2005).

15. Criterio di aggiudicazione.

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 2, del Codice.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi

Tabella n. 1		
	Elementi di valutazione	Punteggio massimo attribuibile
1	Offerta tecnica	MAX 90
2	Offerta economica	MAX 10
	TOTALE	MAX 100

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL' OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

I partecipanti alla gara dovranno presentare un Progetto Tecnico di gestione/qualità del servizio (di massimo 30 facciate di testo numerate in formato A4, oltre gli allegati necessari (da non conteggiarsi nelle 30 facciate), precisando che la presentazione di relazioni d'offerta con un numero di pagine superiore al massimo consentito determineranno una valutazione delle stesse nei limiti del numero di pagine prescritte (ad eccezione degli allegati). Eventuali notizie di offerta, anche rilevanti, non contenute nelle pagine prescritte non saranno prese in esame dalla Commissione); il progetto tecnico deve essere redatto e sviluppato secondo gli elementi ed i criteri stabiliti, in modo da consentire la valutazione dei parametri come di seguito indicato.

N	Elementi descrittivi	Punteggio max	Parametro di valutazione	Punteggio attribuibile
1.	Sistema di gestione del Servizio, con particolare riferimento a soluzioni ed obiettivi di "sostenibilità ambientale" (organizzazione ed articolazione delle attività, con specifico riguardo alla preparazione, cottura, e somministrazione dei pasti cotti; modalità di coordinamento; strumenti di monitoraggio e valutazione del grado di soddisfazione dell'utenza)	10	Descrizione degli elementi e dei dati utili alla formulazione del giudizio	Da 0 a 10 punti

2.	Modalità di selezione e controllo adottate ai fini della sicurezza e della qualità alimentare nei confronti dei propri fornitori e delle forniture	8	Descrizione degli elementi e delle informazioni utili alla formulazione del giudizio	Da 0 a 8 punti
3.	Impiego di quantitativi di materie alimentari cosiddetti prodotti "a chilometro 0" e di provenienza locale o regionale	8	<p>Quantità di prodotti (formaggi/latticini, frutta, verdura ecc...) sul totale di quelli impiegati</p> <p>(Esplicitare le tipologie di prodotti interessati, con allegate le relative schede tecniche di qualità e provenienza, dando dimostrazione della percentuale d'impiego rispetto al totale con le indicazioni dei menù stagionali)</p>	<p>Il punteggio è così ripartito:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 0 punti per quantitativi non superiori al 15% • 2 punti per quantitativi superiori al 15% e non superiori al 20% • 5 punti per quantitativi superiori al 20% e non superiori al 30% • 8 punti per quantitativi superiori al 30%
4.	Utilizzo di prodotti provenienti da agricoltura o filiera biologica	8	<p>Quantità di prodotti sul totale di quelli impiegati</p> <p>Fornire elenco analitico dei prodotti allegando schede tecniche di qualità e provenienza</p>	<p>Il punteggio è così ripartito:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 0 punti per quantitativi non superiori al 15% • 2 punti per quantitativi superiori al 15% e non superiori al 20% • 5 punti per quantitativi superiori al 20% e non superiori al 30% • 8 punti per quantitativi superiori al 30%

5.	Impiego prodotti "tipici": certificati come DOP e IGP, ai sensi del Reg. CE n. 510/2006	7	Quantità di prodotti sul totale di quelli impiegati Fornire elenco analitico dei prodotti allegando schede tecniche di qualità e provenienza	Il punteggio è così ripartito: <ul style="list-style-type: none"> • 0 punti per quantitativi non superiori al 15% • 2 punti per quantitativi superiori al 15% e non superiori al 20% • 4 punti per quantitativi superiori al 20% e non superiori al 30% • 7 punti per quantitativi superiori al 30%
6.	Impiego prodotti derivanti da "produzione agricola integrata" (prodotti ottenuti attraverso un sistema di produzione agro-alimentare conforme ai criteri generali approvati dalla Commissione Europea -Decisione n. C (96) 3864 del 30 dicembre 1996)	3	Fornire elenco analitico dei prodotti allegando schede tecniche di qualità e provenienza	Il punteggio è così attribuito: Punti 0,50 per ogni prodotto fornito
7.	Utilizzo di prodotti provenienti da "agricoltura sociale" (L. n. 141/2015)	4	Fornire elenco analitico dei prodotti allegando schede tecniche di qualità e provenienza	Il punteggio è così attribuito: Punti 1 per ogni prodotto fornito
8.	Piano di gestione delle emergenze, degli imprevisti e delle modifiche del servizio (interruzione energia elettrica, acqua, gas, eventi meteorologici, centro cottura di emergenza, etc...), con particolare riferimento al rispetto per l'ambiente e al risparmio energetico.	10	Relazione contenente gli elementi informativi utili alla formulazione del giudizio.	Da 0 a 10 punti
9.	Attività di formazione e aggiornamento professionale degli addetti ai servizi del presente capitolato, riguardanti la trattazione almeno di un seguente argomento: - alimentazione e salute; - sicurezza alimentare e ambientale; - corretta gestione dei rifiuti e contrasto agli sprechi alimentari.	3	Indicare la tipologia di corsi organizzati (ad es. frequenza frontale o a distanza, compresi quelli obbligatori per legge, le materie, le date di svolgimento e la durata del corso annuale non inferiore a 12 ore da assicurare per tutta la durata dell'appalto)	Punti 0,50 per ogni corso annuale organizzato di durata non inferiore alle 9 ore

10.	Certificazioni di qualità	9	<p>Possesso di certificazioni riconosciute secondo normativa (allegare la copia del documento attestante il possesso delle certificazioni richieste con specifica indicazione dell'Ente certificatore, del numero del certificato, della data di rilascio e del periodo di validità della certificazione. Per la certificazione EMAS è richiesto il numero di registrazione rilasciato dall'organismo competente ai sensi del regolamento CE n. 1221/2009)</p>	<p>Punti 1 per certificazione di qualità sistema di gestione sicurezza alimentare ISO 22000:2018.</p> <p>Punti 1 per la certificazione di qualità ISO 9001:2015.</p> <p>Punti 1 per certificazione del sistema di gestione della responsabilità sociale SA8000:2014.</p> <p>Punti 1 per certificato di conformità ai requisiti del prodotto biologico.</p> <p>Punti 1 per certificazione di qualità sistema di gestione ISO 45001:2018.</p> <p>Punti 2 per certificazione EMAS per i servizi di ristorazione.</p> <p>Punti 2 per certificazione 11584:2015 progettazione menù per la ristorazione collettiva.</p>
11.	Interventi per il riutilizzo dei cibi non consumati per fini di solidarietà nei termini consentiti dalle norme	5	<p>Illustrazione della proposta con descrizione di ogni elemento utile per la valutazione e l'indicazione della destinazione degli alimenti</p>	<p>Da 0 a 5 punti</p>

12.	Piano di analisi per il controllo dei processi lavorativi, con particolare riferimento ai programmi di verifica microbiologica ambientale, ai piani di analisi microbiologica su materie prime e prodotti finiti, ai piani di analisi chimiche su materie prime; impiego figure specializzate dedicate per la sicurezza ed il controllo alimentare del servizio	8	Illustrazione programma e piani di analisi e tempo di impiego del personale specializzato Preferibilmente produrre anche una rappresentazione grafica della calendarizzazione dei programmi e piani di analisi previsti nel progetto che consenta di visualizzare quando le attività vengono avviate, quando devono essere completate e quali sono le altre attività che la precedono e che la seguono. Evidenziare in modo immediato oltre cosa viene fatto, chi lo deve fare e con quale ruolo organizzativo (Si possono sintetizzare le relazioni allegando Diagrammi di Gantt e RAM - Responsibility Assignment Matrix- commentate)	Il punteggio è così suddiviso: 1) Valutazione piano di analisi Da 0 a 3 punti; 2) Tempo di impiego personale specializzato Max Punti 5 così attribuito: • da 3 ore a 5 ore a settimana Punti 2 • da 5 ore a 8 a settimana Punti 4 • da 8 ore in su a settimana Punti 5
13.	Possesso del rating di legalità, da provarsi con indicazione in visura camerale	2	Allegare copia attribuzione del rating di legalità e copia della visura camerale	Per chi non possiede il Rating = punti 0 Possesso di rating legalità = punti 2
14.	Migliorie, innovazioni e servizi aggiuntivi (anche con riferimento alla realizzazione di misure e interventi all'integrazione, sostituzione ed allestimento di arredamenti, attrezzature, stoviglie delle cucine e dei refettori, progetto di gestione informatizzata del servizio di iscrizione, prenotazione, rilevazione presenze, rendicontazione dei pasti, pagamenti in vari canali anche compatibili con il sistema pago PA, senza alcun onere per il Comune)	5	Proposta contenente gli elementi utili alla formulazione del giudizio.	Da 0 a 5 punti

Totale punti 90

METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA

Per ciascuno degli elementi qualitativi di cui alla precedente Tabella è assegnato un punteggio secondo tabella: la Commissione procederà attraverso il seguente metodo valutativo: attribuzione del corrispondente valore numerico a ciascun giudizio all'esito della valutazione di quanto dichiarato nell'apposito Modello di Autodichiarazione Offerta Tecnica, presente nella sezione "Documentazione di gara".

Quanto agli elementi cui è assegnato un punteggio tabellare, il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto, all'esito della valutazione di quanto dichiarato nell'apposito Modello di Autodichiarazione Offerta Tecnica, presente nella sezione "Documentazione di gara".

METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA

Il punteggio massimo attribuibile all'offerta economica è 10 in base al prezzo offerto in diminuzione rispetto all'importo del singolo pasto a base d'asta corrispondente ad € 5,00 oltre IVA.

Non sono ammesse offerte in aumento.

L'attribuzione del punteggio avverrà con il criterio matematico che segue:

All'offerta col prezzo più basso verranno attribuiti 10 punti (PE_{max}), mentre alle restanti offerte saranno attribuiti punteggi (P_o) proporzionalmente inferiori, secondo la seguente formula:

$$PE = PE_{max} \times \frac{P_{min}}{P_o}$$

Dove:

- P_o = Prezzo offerto dal singolo concorrente
- PE_{max} = Punteggio economico massimo assegnabile
- P_{min} = Prezzo più basso offerto in gara

L'offerta, oltre al prezzo praticato, dovrà contenere l'indicazione del ribasso praticato importo. Detto importo costituirà il prezzo dei pasti per l'affidamento e la fatturazione da parte dell'impresa aggiudicataria.

Non sono ammesse offerte che prevedano importi pari o in aumento rispetto agli importi a base d'asta, né contenenti riserve o condizioni, pena l'esclusione dalla gara.

Ai fini del miglioramento della qualità del servizio proposto, si prevede, ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, una **soglia minima di sbarramento pari a n. 45 (quarantacinque) punti** per il punteggio tecnico complessivo. Il concorrente sarà escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI

Il servizio verrà aggiudicato provvisoriamente alla ditta con il più alto punteggio finale dato dalla somma dei punteggi attribuiti per l'offerta economica e per l'offerta tecnica.

In caso di offerte con uguale punteggio complessivo (offerta tecnica + offerta economica), si procederà all'aggiudicazione nei confronti dell'offerta economica che ha ottenuto il punteggio più alto all'offerta tecnica ed, in caso di ulteriore parità, ove nessuno dei concorrenti che hanno presentato offerte uguali sia presente ovvero nessuno dei presenti aderisca all'invito della commissione di formulare un'offerta economica migliorativa, si procederà all'aggiudicazione mediante sorteggio.

Si procederà all'aggiudicazione dell'appalto anche in presenza di una sola offerta valida ammessa e ritenuta congrua.

15. Soccorso Istruttorio:

Troverà applicazione il principio del "soccorso istruttorio" previsto dall'art. 83 comma 9 del D.lgs. n. 50/2016.

s.m.i. in merito al procedimento sanante di qualsiasi carenza degli elementi formali quali la mancanza, l'incompletezza ed ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del DGUE di cui all'art. 85 del D.lgs. n. 50/2016 s.m.i. e/o di dichiarazioni

necessarie con esclusione di quelle afferenti all'offerta economica e all'offerta tecnica.

In tal caso la Stazione Appaltante assegnerà al concorrente o ai concorrenti interessati un termine non superiore a 10 giorni affinché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie indicando il contenuto ed i soggetti che li devono rendere. Decorso inutilmente il termine assegnato, il concorrente verrà escluso dalla procedura di gara.

A norma dell'art. 95, comma 15, del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i., ogni variazione che intervenga, anche in conseguenza di una pronuncia giurisdizionale, successivamente alla fase di ammissione, regolarizzazione o esclusione delle offerte non rileva ai fini del calcolo di medie nella procedura, né per l'individuazione della soglia di anomalia delle offerte.

16.Lotti Funzionali:

Si da atto che il servizio non è stato suddiviso in lotti funzionali in quanto: verrebbe violato quanto prescritto dall'art. 35 comma 6 del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i. (divieto di artificioso frazionamento).

17.Adempimenti relativi alla presentazione delle offerte e della documentazione richiesta per l'ammissione alla procedura

Le ditte partecipanti dovranno far pervenire, entro e non oltre l'orario e il termine perentorio indicato nel portale Tuttoagare Asmecom e al successivo punto 19, le offerte sul sito <https://piattaforma.asmecom.it/> secondo i manuali specifici. Saranno prese in considerazione solo le offerte pervenute entro il termine stabilito e saranno aperte secondo la procedura prevista per la valutazione delle offerte. L'offerta sarà composta da tre buste virtuali e precisamente:

- **Busta "A** – documentazione amministrativa";
- **Busta "B** – documentazione tecnica"
- **Busta "C** - offerta economica"

Verranno escluse le offerte plurime, condizionate, tardive, alternative o espresse in aumento rispetto all'importo a base di gara.

Nella busta virtuale "A - Documentazione Amministrativa" devono essere contenuti, i seguenti documenti:

1. domanda di partecipazione alla gara contenente **una dichiarazione sostitutiva** (è preferibile l'uso dell'allegato modello "domanda di partecipazione alla gara" redatto dalla Stazione Appaltante) ai sensi degli artt. 46 e 47 del d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 ovvero, per i concorrenti non residenti in Italia, documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello stato di appartenenza, con la quale il concorrente assumendosene la piena responsabilità:

- a) dichiara di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel **disciplinare di gara, capitolato speciale d'appalto e relativi allegati (linee guida ristorazione scolastica regione Abruzzo)**;
- b) attesta di essersi recato nei luoghi di esecuzione del servizio oggetto di affidamento;
- c) dichiara remunerativa l'offerta economica presentata giacché per la sua formulazione ha preso atto e tenuto conto 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 ne luogo dove verrà consegnata la fornitura;
- e) attesta di avere nel complesso preso conoscenza di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sulla consegnata della fornitura, sia sulla determinazione della propria offerta;
- e) dichiara che l'indirizzo PEC e/o mail indicati nel DGUE sono idonei per l'invio per l'eventuale richiesta di integrazioni di cui all'art. 83, comma 9 del D.Lgs. n. 50/2016 (soccorso istruttorio) e qualsiasi altra comunicazione prevista dal medesimo decreto;
- f) autorizza 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

non autorizza, qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di "accesso agli atti", la stazione appaltante a rilasciare copia delle giustificazioni che saranno eventualmente richieste in sede di verifica delle offerte anomale, in quanto coperte da segreto tecnico/commerciale. La stazione appaltante si riserva di valutare la compatibilità dell'istanza di riservatezza con il diritto di accesso dei soggetti interessati;

- g) attesta di essere informato, ai sensi e per gli effetti del d.lgs.30 giugno 2003, n. 196 e ss.mm. ii. , che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la dichiarazione viene resa;
- h) (nel caso di associazione o consorzio ordinario o GEIE non ancora costituito)**
indica a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
- l) (nel caso di associazione o consorzio o GEIE non ancora costituito)**
indica le parti della fornitura che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati ai sensi dell'art. 48, comma 4 del D.lgs. 50/2016;
- m) (nel caso di consorzio ordinario o GEIE già costituiti)**
indica ai sensi dell'art. 48, comma 4 del D.lgs. 50/2016 le parti della fornitura che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati;

Si precisa che:

Nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio non ancora costituito, la domanda, **pena di esclusione**, deve essere sottoscritta da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o il consorzio;

Nel caso di aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete:

- a) se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e di soggettività giuridica, ai sensi dell'art. 3, comma 4-quater della L. n. 33/2009, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta, **a pena di esclusione**, dall'operatore economico che riveste le funzioni 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'art. 3, comma 4-quater della L. n. 33/2009, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta, **a pena di esclusione**, dall'impresa che riveste le funzioni di organo comune nonché da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipano alla gara dall'operatore economico che riveste le funzioni di organo comune;
- c) 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 per assumere la veste di mandataria, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta, **a pena di esclusione**, dal legale rappresentate dell'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 partecipano alla gara;

Nel caso di aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete, oltre alle dichiarazioni sopra espresse sarà obbligatorio, **a pena di esclusione**, allegare la documentazione accessoria necessaria in rapporto alla specifica tipologia del contratto di rete a cui aderisce l'operatore economico (documentazione prevista ed elencata nell'allegato schema di domanda).

Nel caso di concorrenti con idoneità plurisoggettiva (ATI, GEIE) e consorzi (ordinari, stabili, di cooperative, di imprese artigiane), oltre alle dichiarazioni sopra espresse sarà obbligatorio, **a pena di esclusione**, allegare la documentazione accessoria necessaria in rapporto alla specifica natura della aggregazione tra gli operatori economici (documentazione prevista ed elencata nell'allegato schema di domanda).

Qualora le dichiarazioni e/o le attestazioni e/o l'offerta tecnica e/o l'offerta economica siano sottoscritte da un procuratore (generale o speciale), il concorrente allega sul Sistema anche copia della procura, oppure nel solo caso in cui dalla visura camerale del concorrente risulti l'indicazione espressa dei poteri rappresentativi conferiti con la procura, la dichiarazione sostitutiva resa dal procuratore attestante la sussistenza dei poteri rappresentativi risultanti dalla visura ovvero copia della visura camerale.

2. DGUE (documento di gara unico europeo) di cui all'art. 85 del D.lgs. n. 50/2016 s.m.i. in attuazione dell'art. 59 direttiva 2014/24/UE (appalti pubblici settori ordinari) compilando il modello presente sul Sistema, secondo quanto di seguito indicato.

Il DGUE presente sul Sistema, una volta compilato, dovrà essere scaricato, firmato digitalmente e inserito all'interno della busta "Documentazione amministrativa".

Tale documento è finalizzato alla dimostrazione del possesso di ordine generale e speciale di cui rispettivamente all'art. 80 e 83 del D.lgs. n. 50/2016 e deve essere compilato nel rispetto delle seguenti disposizioni:

- regolamento di esecuzione (UE) 2016/7 della Commissione del 5 gennaio 2016 (pubblicato in GUUE L 3/16 del 6 gennaio 2016);
- Circolare del Ministero delle Infrastrutture e trasporti 18 luglio 2016, n. 3 a titolo "Linee guida per la compilazione del modello di formulario di Documento di gara unico europeo (DGUE) approvato dal regolamento di esecuzione (UE) 2016/7 della Commissione del 5 gennaio 2016 (G.U. n. 174 del 27 luglio 2016);

N.B. L'operatore economico può limitarsi a compilare la sezione α della parte IV senza compilare nessun'altra sezione della parte medesima così come previsto dalla Circolare del MIIT sopra richiamata.

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.

3. "PASSOE" di cui all'art. 2, comma 3.2 delibera n. 111 del 20 dicembre 2012 dell'Autorità di vigilanza;

4. Ricevuta di pagamento ottenuta dal candidato all'indirizzo di posta elettronica indicato in sede di iscrizione a seguito del pagamento on line sul Servizio di Riscossione del versamento della quota contributiva a favore dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, di cui all'art. 1, commi 65 e 67, della Legge 23 dicembre 2005, n. 266 ovvero **originale dello scontrino** rilasciato dai punti di vendita della rete dei tabaccai lottisti abilitati al pagamento di bollette e bollettini. Il versamento dovrà essere effettuato con le modalità previste dalla delibera dell'Autorità del 21 dicembre 2016. In caso di raggruppamento il versamento deve essere eseguito solo dall'impresa designata quale capogruppo.

5. Documento attestante la **cauzione provvisoria** con allegata la dichiarazione, di cui all'art. 93, comma 8, del D.Lgs. n. 50/2016 concernente l'**impegno** a rilasciare la **cauzione definitiva**;

6. [in caso di avvalimento] L'impresa ausiliaria dovrà compilare la corrispondente Parte II sezione C del DGUE con l'indicazione della denominazione degli operatori economici di cui intende avvalersi e dei requisiti oggetto di avvalimento. Le imprese ausiliarie dovranno invece compilare un DGUE distinto con le informazioni richieste dalla sezione A e B della Parte II, parte III, IV e VI.

Dovrà inoltre essere prodotta tutta la documentazione prevista dall'art. 89, comma 1, del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i. e nello specifico:

- a) dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui 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;
- b) dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui questa attesta che non partecipa alla gara in proprio o associata o consorziata ai sensi dell'art. 45 del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i.;
- c) in originale o copia autentica, il contratto, in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto. Tale contratto deve riportare in modo compiuto, esplicito ed esauriente.
 - 1) oggetto: la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'impresa ausiliaria;
 - 2) durata;
 - 3) ogni altro utile elemento ai fini dell'avvalimento;

7. dichiarazione confermata dal Responsabile del Procedimento (o suo delegato) con la quale si attesta che l'operatore economico ha preso visione dei luoghi dove verrà oggetto di appalto.

8. Attestazione di avvenuto sopralluogo.

Si precisa che:

- la dichiarazione di cui al punto 1 deve essere sottoscritta dal legale rappresentante in caso di concorrente singolo. Nel caso di concorrenti costituiti da imprese associate o da associarsi la medesima dichiarazione deve essere prodotta o sottoscritta da ciascun concorrente che costituisce o che costituirà l'associazione o il consorzio o il GEIE. Le

dichiarazioni possono essere sottoscritte anche da procuratori dei legali rappresentanti ed in tal caso va trasmessa la relativa procura. La domanda e le dichiarazioni sostitutive ai sensi degli artt. 46 e 47 del d.P.R. n. 445/2000, e successive modificazioni, devono essere redatte preferibilmente in conformità al modello allegato al presente disciplinare

- il documentazione di cui al punto 5) deve essere unico, indipendentemente dalla forma giuridica del concorrente;
- la domanda, le dichiarazioni e le documentazioni di cui ai punti 1, 2, 4, 5, 6 e 7 **a pena di esclusione**, devono contenere quanto previsto nei predetti punti.

Tutte le dichiarazioni sostitutive rese ai sensi degli artt. 46 e 47 del d.p.r. 445/2000, ivi compreso il DGUE, la domanda di partecipazione, l'offerta tecnica e quella economica devono essere sottoscritte dal rappresentante legale del concorrente o da un procuratore con firma digitale sensi del D.lgs. 82/2005 dai soggetti sopra indicati.

Troverà tuttavia applicazione il principio del "soccorso istruttorio" previsto dall'art. 83 comma 9 del D.lgs. n. 50/2016 s.m.i:

N.B. Il "PASSOE" di cui al precedente punto 3), qualora non sia stato presentato congiuntamente alla domanda di partecipazione alla gara, dovrà comunque essere presentato, su richiesta della stazione appaltante, a pena di esclusione dalla gara.

Nella busta virtuale "B – Documentazione tecnica" deve essere contenuto il documento tecnico diretto alla valutazione dei criteri dell'offerta economicamente più vantaggiosa soggetti a discrezionalità tecnica, secondo quanto disciplinato nell'art.13 del presente documento.

N.B. Qualora dalla documentazione presentata dalle ditte candidate la Commissione Giudicatrice accerti l'esistenza di offerte che non garantiscono livelli prestazionali sufficienti in rapporto a quelli minimi posti a base di gara, le stesse offerte verranno automaticamente escluse dalla procedura concorsuale.

N.B. Le proposte contenute nelle dichiarazioni d'offerta sono vincolanti per l'offerente e, in caso di aggiudicazione dell'appalto, verranno a far parte delle prestazioni contrattuali obbligatorie eventualmente supportate da specifiche penali. La loro mancata attuazione costituirà comunque grave inadempimento contrattuale per il cui verificarsi, nei casi più rilevanti, la Stazione Appaltante potrà procedere alla risoluzione in danno del contratto d'appalto, salvi i maggiori danni e/o spese.

N.B. Alla Stazione Appaltante è riconosciuta la facoltà di accettare, non accettare o accettare in parte le modifiche ed i miglioramenti tecnici proposti in sede di gara (così come dettagliati dalle relazioni tecniche d'offerta). Qualora le modifiche od i miglioramenti non siano accettati dalla Stazione Appaltante, l'aggiudicatario avrà l'obbligo di ricondurre l'offerta tecnica alla tipologia e/o alle prestazioni previste dal capitolato Prestazionale posto a base di gara sulla base degli indirizzi espressi dal Direttore dell'Esecuzione.

N.B. Tutti i miglioramenti e/o le integrazioni proposte in sede d'offerta devono intendersi comprese e remunerate nell'ambito del prezzo offerto senza che, per la loro attuazione, possa essere richiesto alla Stazione Appaltante alcun prezzo o compenso aggiuntivo.

Nella busta virtuale "C – Offerta economica" devono essere contenuti, a pena di esclusione, i seguenti documenti:

- Offerta economica firmata digitalmente dal legale rappresentante o suo procuratore, la stessa sarà predisposta sul modello di quello fornito dalla Stazione Appaltante (vedi allegato) che riporti anche l'indicazione dei costi specifici per la sicurezza di cui all'art. 95, co. 10, del D. Lgs. 50/2016 s.m.i e la dichiarazione dei propri costi della manodopera di cui all'art. 95, co. 10, del D. Lgs. 50/2016 s.m.i

N.B.: L'offerta economica dovrà essere corredata della dichiarazione del concorrente con la quale viene data evidenza **dei costi per la manodopera e i costi per la sicurezza aziendali** di cui all'art. 95 comma 10 del D.lgs. 50/2016 che dovranno essere specificatamente quantificati.

La predetta dichiarazione, ove non possa essere resa con lo stesso modulo dell'offerta economica messo a disposizione dal portale Tuttogare Asmecom, dovrà essere inserita autonomamente e sottoscritta dal legale rappresentante o procuratore speciale dell'impresa concorrente a pena di esclusione.

18. Termini di presentazione dell'offerta Telematica

I concorrenti che intendono partecipare alla presente procedura di gara, pena la nullità dell'offerta e l'esclusione dalla stessa, devono far pervenire l'offerta ed i documenti attraverso la piattaforma Tuttogare Asmecommm **entro il termine perentorio indicato sulla piattaforma stessa, ossia il giorno 29.06.2023 alle ore 23:59.**

Non sarà tenuta valida e non sarà accettata alcuna offerta pervenuta oltre tale termine anche per cause non imputabili al concorrente.

Il mancato ricevimento di tutta o parte della documentazione richiesta per la partecipazione alla procedura comporta l'irricevibilità dell'offerta e la non ammissione alla procedura.

E' in ogni caso responsabilità dei soggetti concorrenti l'invio tempestivo e completo dei documenti e delle informazioni richieste, ai sensi del presente disciplinare di gara, pena l'esclusione dalla presente procedura.

Tutti i documenti richiesti per la partecipazione alla gara devono essere redatti in lingua italiana. Se redatti in lingua straniera deve essere allegata una traduzione in lingua italiana, certificata conforme al testo straniero dalla competente rappresentanza diplomatica o consolato italiano, ovvero da un traduttore ufficiale.

19. Modalità di espletamento Della Gara

La procedura di gara si svolgerà secondo quanto previsto dal manuale d'uso dei sistemi di e-procurement per le Amministrazioni – piattaforma Tuttogare Asmecommm, aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

Le offerte saranno esaminate da una Commissione giudicatrice nominata ai sensi dell'art. 77 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i. Il risultato definitivo della gara sarà formalizzato con successivo provvedimento di aggiudicazione.

Tuttavia l'aggiudicazione sarà vincolante per la ditta sin dal momento della redazione del verbale di gara mentre per l'ente sarà efficace soltanto dopo l'esito positivo delle verifiche e dei controlli effettuati tramite AVCPASS.

Sono ammessi alle sedute pubbliche di gara i legali rappresentanti dei concorrenti, ovvero soggetti muniti di specifica delega loro conferita dai suddetti legali rappresentanti.

Il procedimento di gara avrà il seguente svolgimento:

I° Fase: valutazione adempimenti formali.

Nel giorno e ora stabiliti l'autorità che presiede la gara procederà all'apertura dei plichi per la verifica della documentazione richiesta e della sua conformità alle norme prescritte per l'ammissibilità alla gara e quindi:

- a) apertura delle buste virtuali contenenti la documentazione amministrativa;
- b) verifica della presenza della documentazione richiesta dal presente Disciplinare di gara;
- c) in caso di mancanza incompletezza ed ogni altra irregolarità essenziale della documentazione amministrativa, a richiedere, ai sensi dell'art. 83 comma 9 del D.Lgs n. 50/2016 le necessarie integrazioni e chiarimenti assegnando ai destinatari un termine non superiore a 10 giorni e a sospendere la seduta fissando al data della seduta successiva e disponendone la comunicazione ai concorrenti attraverso la piattaforma Tuttogare Asmecommm. Nella seduta successiva, si provvederà ad escludere dalla gara i concorrenti che non abbiano adempiuto alle richieste di regolarizzazione o che, comunque, pur adempiendo, risultino non aver soddisfatto le condizioni di partecipazione stabilite dal Codice, dal Regolamento e dalle altre disposizioni di leggi vigenti.

II° Fase apertura buste offerta tecnica ed economica:

Al termine della precedente fase di gara si procederà in seduta pubblica, all'apertura della Busta "B – Offerta tecnica", verificando che all'interno dei plichi sia presente la necessaria documentazione. Quindi si proseguirà in seduta/e riservata/e alla valutazione delle offerte tecniche e all'attribuzione dei punteggi secondo le modalità e alle condizioni prescritte nel presente disciplinare.

- 1) valutazione offerta tecnica: La Commissione si avvale della facoltà di aggiornarsi in una o più sedute non aperte al pubblico per la valutazione della documentazione tecnica e la conseguente attribuzioni dei punteggi.
- 2) valutazione offerta economica relativamente alle sole ditte ammesse: lettura dei ribassi contenuti nelle offerte economiche degli operatori economici partecipanti e determinazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa. In caso di offerte identiche si procederà a norma dell'art. 77 del R.D. 23/5/24 n. 827. In seduta pubblica, si procederà alla formalizzazione della graduatoria di merito tramite la piattaforma Tuttogare Asmecommm, in base alla quale definisce l'aggiudicazione dell'appalto.

All'esito delle operazioni di cui sopra, il soggetto deputato all'espletamento della gara redigerà la graduatoria.

La stipulazione del contratto è, comunque, subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia.

20.Offerte anormalmente basse.

Qualora il punteggio relativo al prezzo e la somma dei punteggi relativi agli altri elementi di valutazione delle offerte siano entrambi pari o superiori ai limiti indicati dall'art. 97, comma 3, del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i., la Commissione Giudicatrice procede alla valutazione di congruità delle offerte così come previsto dall'art. 97 sopra richiamato.

All'offerente è assegnato un termine non inferiore a gg. 15 dal ricevimento della richiesta, per la presentazione, in forma scritta, delle giustificazioni.

Il RUP curerà la verifica delle spiegazioni alle offerte anormalmente basse iniziando dalla prima migliore offerta e, qualora questa sia esclusa, procederà nella stessa maniera progressivamente nei confronti delle successive migliori offerte, fino ad individuare la migliore offerta ritenuta non anomala in quanto adeguatamente giustificata.

Il RUP esaminerà gli elementi costitutivi dell'offerta tenendo conto delle precisazioni fornite.

Il RUP escluderà l'offerta che, in base all'esame degli elementi forniti con le giustificazioni, risulterà, nel suo complesso, inaffidabile e/o inattendibile.

Per quanto non previsto dal presente disciplinare di gara, alla procedura di verifica delle offerte anormalmente basse si applica l'art. 97 del Codice.

Data 24.05.2023

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

F.TO DOTT. ENRICO DI GASBARRO

Comune di San Demetrio Ne' Vestini (Aq)



P. I. 00193050663
Tel. 0862/810834

C. F. 80002710665

C.c.p. n° 12698676

IBAN IT 79 S 05387 40770 000000095668

E-mail: protocollo.sandemetriov@legalmail.it

Fax 0862/810017

CAPITOLATO D'ONERI PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA, DELL'INFANZIA, SEZ. PRIMAVERA E NIDO DI SAN DEMETRIO NE' VESTINI (AQ) –

AA.SS 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026, 2026/2027, 2027/2028 (ANNI 5) PROROGABILE DI UN ALTRO ANNO SCOLASTICO.

TITOLO I DISPOSIZIONI GENERALI

ART. 1 DEFINIZIONI

Per “Impresa Appaltatrice” o “I.A.” si intende l’impresa risultata aggiudicataria, alla quale viene affidato il servizio di refezione scolastica. Per “ente appaltante ovvero Amministrazione Comunale” o “A.C.” si intende l’amministrazione comunale di San Demetrio Ne’ Vestini che affida all’I.A. il servizio summenzionato.

ART. 2 UTENTI DEL SERVIZIO

La prestazione avrà la durata, secondo il calendario scolastico, dall’anno scolastico 2023/2024 all’anno scolastico 2027/2028 (anni 5), prorogabile di un ulteriore anno scolastico.

Il numero dei pasti è previsto in circa 17.000 ad anno scolastico, corrispondente al numero preventivato delle presenze degli utenti del servizio (tra minori e personale docente e non docente avente diritto al pasto). Sarà infatti ammesso a fruire della mensa anche il personale (docente e non docente) che per ragioni di servizio dovrà permanere nel plesso. In particolare trattasi del personale docente statale che opera nella scuola dell’infanzia e che ai sensi del D.M. 16.5.96, assiste e vigila a mensa gli alunni e individuato annualmente dall’Autorità Scolastica.

Tale quantificazione è, tuttavia, del tutto indicativa e potrà essere soggetta a variazione in aumento o in diminuzione. La Ditta aggiudicataria del servizio, pertanto non potrà vantare diritti ad alcuna compensazione sia nel primo che nel secondo caso, pur avendo l’obbligo di assicurare il pasto a tutti coloro che ne abbiano fatto richiesta nei modi e nei tempi previsti.

ART. 3 OGGETTO DELL’APPALTO

L'oggetto dell'appalto è il Servizio di Refezione Scolastica per gli alunni della Scuola Primaria, dell'Infanzia, Nido e sez. Primavera del territorio comunale di San Demetrio Né Vestini, ubicate nel plesso scolastico di Via Madonna dei Raccomandati e per il personale docente e non-docente avente diritto al pasto, comprensivo di:

- a) preparazione e cottura dei pasti presso il centro di cottura ubicato nel plesso scolastico di San Demetrio Ne' Vestini;
- b) l'allestimento dei tavoli del refettorio, scodellamento dei pasti, preparazione e riassetto giornaliero del refettorio;
- c) la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti; l'assistenza ai minori della scuola dell'Infanzia durante il pranzo, provvedendo al taglio della carne ed alla sbucciatura della frutta;
- d) la fornitura dell'acqua durante i pasti: l'acqua da somministrare durante i pasti è l'acqua di rete, da servire in caraffe di vetro anche al fine di contenere i consumi energetici e lo smaltimento di materie plastiche. In ogni caso, se tale soluzione non è perseguibile per motivi accertati dai competenti organi, sarà cura dell'appaltatore fornire acqua in confezione senza che possa chiedere ulteriori compensi;
- e) la fornitura di eventuali diete personalizzate, ovvero di diete speciali nei casi di comprovate situazioni patologiche (intolleranze e/o allergie alimentari) e diete per motivi religiosi;
- f) il ritiro dei rifiuti e dei contenitori sporchi, il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature;
- g) tenuta registro presenze utenti;
- h) gestione buoni pasto;

Il servizio dovrà essere erogato garantendo il rispetto dei criteri ambientali minimi previsti dal D.M. 25 luglio 2011, elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione (PAN GPP approvato con Decreto Interministeriale n. 135 del 11 aprile 2008, pubblicato su GURI n. 107 del 8 maggio 2008 - revisione 10 Aprile 2013 GURI n. 102 del 3 maggio 2013) nonché nel rispetto delle norme eventualmente emesse in materia di COVID-19;

Nello svolgimento del servizio e per tutta la durata del contratto, l'aggiudicatario dovrà privilegiare l'utilizzo di articoli/prodotti ad alta biodegradabilità e compostabilità ed adottare idonee misure di gestione ambientale mirate alla riduzione dei consumi energetici ed idrici, alla riduzione della produzione di rifiuti e alla razionalizzazione dell'uso e del consumo delle risorse riducendo al minimo gli sprechi.

E' fatto obbligo all'aggiudicatario di attenersi scrupolosamente all'osservanza delle linee di indirizzo della Regione Abruzzo per la Ristorazione scolastica allegati agli atti di gara (All.1) e successivi aggiornamenti oltre che alle indicazioni e menù adottati dalla ASL (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione) territorialmente competente anche se intervenuti successivamente all'affidamento servizio.

ART. 4 VALORE DELL'APPALTO

Il valore complessivo presunto è individuato nel disciplinare di gara.

ART. 5 DURATA DELL'APPALTO

La durata è individuata nel disciplinare di gara e all'art.2 del presente capitolato.

Il Servizio sarà effettuato secondo il calendario scolastico predisposto dalle competenti Istituzioni Scolastiche.

In ogni caso, la data effettiva di inizio e quella del termine verranno accordate con le autorità

scolastiche e comunicate in tempo utile all'aggiudicatario, con le modalità ritenute opportune dall'Ente. L'aggiudicatario, pena decadenza ipso iure dell'appalto, non potrà ritardare l'avvio e anticipare il termine del servizio come sopra stabiliti, eccetto i casi di comprovata forza maggiore, non dipendenti dallo stesso.

L'Amministrazione si riserva di chiedere all'impresa, nelle more della stipula del contratto, l'attivazione del servizio mediante preavviso di cinque giorni; in tal caso l'impresa affidataria si impegna a rispettare tutte le norme previste dal capitolato.

ART. 6

ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'Amministrazione Comunale (più avanti indicato come A.C.) concede all'Impresa Aggiudicataria (più avanti indicata come I.A.), per il periodo dell'appalto, l'uso del centro cottura e del refettorio del plesso scolastico di San Demetrio Ne' Vestini a titolo non oneroso.

ART.7

ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Sono a carico dell'aggiudicatario:

- a. l'approvvigionamento delle derrate alimentari;
- b. la preparazione e somministrazione dei pasti giornalieri per gli aventi diritto;
- c. il personale: tutte le spese relative al personale, compresi gli oneri assicurativi e previdenziali;
- d. la manutenzione ordinaria e la fornitura, ove necessaria e per il tempo di utilizzo, dell'attrezzatura del centro di cottura comunale;
- e. attrezzature: fornitura di bicchieri, tovaglie e tovaglioli e quant'altro necessario ove non già disponibile nel refettorio scolastico (tutto in materiale completamente atossico e conforme alle vigenti disposizioni di legge in materia);
- f. la rilevazione quotidiana degli utenti del servizio tramite sistema di buoni pasto cartacei ovvero tramite sistema informatizzato;
- g. la richiesta e la gestione di tutte le autorizzazioni, le licenze ed i permessi previsti dalle norme vigenti per l'attività di manipolazione ed erogazione dei pasti.

TITOLO II

MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

ART. 8

REGOLE GENERALI SULL'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

L'aggiudicatario, dovrà provvedere all'acquisto delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione ed il confezionamento dei pasti indicati nei menù adottati dall'Ente, presso fornitori selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità.

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle normative vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

L'esecuzione del contratto deve essere affidata a personale alle dipendenze dell'aggiudicatario. Nessun rapporto di subordinazione verrà ad instaurarsi tra il Comune e il personale impiegato dal soggetto aggiudicatario per lo svolgimento del servizio. Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato, preparato e adeguatamente formato in ragione delle specifiche attività da svolgere e della peculiarità dell'utenza. Lo stesso dovrà operare secondo corretta prassi igienica, curare l'igiene personale ed essere munito dei dispositivi di sicurezza previsti dalle vigenti normative. I pasti dovranno essere preparati e cucinati nella Cucina/Centro di cottura comunale.

L'appaltatore dovrà inoltre provvedere alla fornitura di bicchieri, caraffe, tovaglie e tovaglioli, tutto in materiale completamente atossico e conforme alle vigenti disposizioni di legge in materia, ed

avendo cura che tale fornitura sia adeguata al numero degli utenti.

Sarà compito del personale dell'aggiudicatario, appositamente incaricato, di raccogliere, presso la Scuola, entro le ore 9:00 del mattino le prenotazioni degli alunni che usufruiranno del servizio mensa. I buoni mensa dovranno essere raccolti dal personale ausiliario scolastico e consegnati alla I.A., previa compilazione di apposita distinta eventualmente anche elettronica.

È altresì a carico dell'appaltatore la consegna dei rifiuti e degli imballaggi secondo le norme comunali in materia e quant'altro comunque connesso e derivante dallo svolgimento del servizio.

Inoltre la ditta appaltatrice è tenuta al rispetto di tutti gli adempimenti previsti dalla normativa dettata dal D.Lgs. n. 193/2007.

ART. 9 PREPARAZIONE DEI PASTI

L'aggiudicatario è tenuto ad osservare i menù diversificati approvati dalla Regione Abruzzo e dai competenti servizi ASL ed allegati al presente capitolato e rendersi disponibile ad accettare eventuali modifiche concordate tra l'Ente appaltante e il medico nutrizionista della ASL territorialmente competente nonché ogni aggiornamento dei predetti menù.

I pasti dovranno essere preparati, confezionati e distribuiti in giornata. È esclusa e tassativamente vietata la somministrazione di cibi e alimenti precotti nonché l'utilizzo di "preparati" per purè o di dadi per brodo. Quale addensante è consentito solo l'utilizzo di farina o fecola di patate.

L'aggiudicatario si rende garante della qualità e della conservazione delle materie prime/ingredienti che verranno utilizzate nella preparazione dei pasti. Lo stoccaggio delle materie prime deve avvenire in locali idonei possibilmente separati da quelli di lavorazione.

L'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione in modo tale da evitare stoccaggi prolungati delle derrate. Le dimensioni delle confezioni dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. È tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione/somministrazione, sia superato il termine di conservazione.

Tutti gli imballaggi (primario, secondario e terziario) devono rispondere ai requisiti della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e ss.mm.ii. L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato e per almeno il 60% in peso da materiale riciclato se in plastica. Le fasi di preparazione e cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti. I pasti devono essere realizzati con sistemi tradizionali e prevalentemente con la tecnica del "legame fresco-caldo" osservando le grammature approvate dalla ASL. Per la cottura deve essere impiegato pentolame in acciaio inox e in alluminio. E' vietata ogni forma di utilizzo di avanzi e di vegetali in scatola ad eccezione dei pomodori pelati.

ART. 10 COMPOSIZIONE DEL MENU'

Il pasto giornaliero per la mensa scolastica è regolato dai menù e dovrà essere composto nel rispetto delle grammature indicate dal menù come segue:

- 1° piatto
- 2° piatto
- 1 contorno
- pane
- frutta fresca
- acqua oligominerale naturale

Oltre ai menù allegati, dovranno essere previsti anche altri menù speciali individualizzati, che saranno approvati da certificazione di un medico della ASL.

I menù sono articolati in: menù estivo e menù invernale.

I menù dovranno rispondere alle caratteristiche di varietà, stagionalità e qualità nutrizionale.

L'alternanza stagionale di prodotti freschi e locali infatti, oltre a costituire una importante funzione educativa nutrizionale, consente un notevole risparmio di risorse economiche e la riduzione dell'impatto ambientale.

È vietata la ricongelazione degli alimenti.

La stessa frutta non potrà essere somministrata più di una volta alla settimana.

Per l'espletamento del servizio oggetto del presente appalto dovranno essere utilizzati esclusivamente alimenti rientranti nelle seguenti categorie:

- prodotti non derivati da O.G.M.
- prodotti che non contengono O.G.M.
- prodotti non transgenici.

Per la preparazione dei pasti deve essere utilizzato esclusivamente parmigiano reggiano e olio extra vergine di oliva.

Compete all'aggiudicatario anche la fornitura di acqua minerale naturale confezionata in bottiglie in bioplastica compostabile e biodegradabile (qualora necessario), pane fresco, formaggio grattugiato in giornata (tipo grana o parmigiano), olio (esclusivamente extra vergine di oliva) e tutti gli altri condimenti necessari per la fruizione del pasto, che andranno messi a disposizione dell'utenza per tutta la durata del pasto.

L'offerente attenendosi al rispetto di tutte le norme igienico-sanitarie, dovrà valutare le opzioni che portino alla massima riduzione degli imballaggi e della produzione dei rifiuti.

ART. 11 VARIAZIONE DEI MENU'

Ai menù potranno essere apportate variazioni eventualmente richieste dalle competenti Autorità Sanitarie o dall'Amministrazione Comunale, in funzione di particolari esigenze di pubblico interesse o per specifiche esigenze dell'utenza (diete speciali correlate a patologie e/o intolleranze alimentari, motivi ideologici, etici, religiosi o comprovato disgusto).

Per le diete speciali (ad es. per celiaci, diabetici ecc.) la produzione dei pasti deve essere gestita con il sistema di autocontrollo aziendale.

I suddetti "pasti speciali", dovranno essere confezionati e collocati singolarmente in contenitori isotermici all'esterno dei quali, onde evitare spiacevoli disagi l'aggiudicatario dovrà provvedere, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy, a riportare indicazioni specifiche in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibili al destinatario.

Alle stesse condizioni dovranno essere forniti pasti a minori e adulti appartenenti a diverse comunità religiose e/o abitudini alimentari.

L'aggiudicatario si impegna altresì, a fornire in caso di momentanea indisposizione e previa motivata richiesta, un menù dietetico/blando "dieta in bianco" per un periodo non superiore a cinque giorni all'utenza interessata. I pasti suddetti devono essere confezionati con le stesse modalità delle diete speciali.

ART. 12 CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

L'aggiudicatario dovrà assicurare il rispetto dei menù adottati dalla Regione Abruzzo e dalla competente ASL e suddivisi in menù autunno/inverno e primavera/estate al fine di consentire il maggior utilizzo di prodotti stagionali. In relazione all'offerta tecnica presentata dall'aggiudicatario, gli alimenti somministrati nell'ambito del servizio dovranno possedere le seguenti caratteristiche minime: Frutta, verdure, ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:

- da produzione biologica per almeno la quantità minima offerta di gara ed espressa in percentuale di peso sul totale;
- da prodotti IGP, DOP e STG e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali per almeno la quantità minima offerta di gara ed espressa in percentuale di peso sul totale;
- per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.
- la carne deve provenire secondo la quantità minima offerta in sede di gara da produzione biologica e per almeno la quantità offerta in sede di gara, da produzione biologica prodotti IGP e DOP e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali;
- il pesce anche se surgelato deve provenire, secondo la quantità minima offerta in sede di gara, da acquacoltura biologica e/o pesca sostenibile. Il pesce somministrato, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009 o da regolamenti e norme regionali che siano in grado di garantire caratteristiche equivalenti del metodo di produzione. Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N.1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

ART. 13 PRENOTAZIONE DEI PASTI

Gli alunni per poter usufruire del pasto devono giornalmente, al momento dell'ingresso a scuola, consegnare il buono pasto al personale incaricato dall'I.A.

A tal fine i genitori degli alunni dovranno anticipatamente premunirsi del blocchetto buoni pasto da richiedere c/o il competente ufficio comunale.

La ditta aggiudicataria si impegna ad accertare giornalmente entro le ore 9:30 il numero effettivo delle presenze. I pasti da erogare dovranno corrispondere al numero delle presenze giornaliere più i pasti erogati al personale in servizio avente diritto al pasto gratuito.

In alternativa, la rilevazione dei pasti avverrà tramite sistema informatizzato qualora la ditta lo abbia offerto in sede di procedura di gara.

ART. 14 INFORMAZIONE ALL'UTENZA

L'aggiudicatario è tenuto ad informare adeguatamente e prontamente l'Ente e l'utenza in relazione allo svolgimento generale del servizio, ai menù adottati e alle eventuali variazioni che verranno apportate agli stessi. I menù dovranno essere esposti/affissi con regolarità in prossimità degli ingressi principali della scuola a cura dell'aggiudicatario stesso (anche in apposite bacheche che lo

stesso potrà installare all'esterno dell'edificio).

ART. 15 CONDIZIONI INTEGRATIVE

Qualora al momento della somministrazione venga constatata l'inaccettabilità della fornitura o in caso di imprevisti (guasti, black-out ecc) l'aggiudicatario dovrà prontamente concordare con l'Ente un menù alternativo equivalente dal punto di vista dietetico/energetico e provvedere all'immediata sostituzione della fornitura avvisando/motivando nel contempo l'utenza in merito alla variazione.

La somministrazione dei pasti da parte degli addetti deve avvenire con sufficiente rapidità rispettando sempre e comunque sia i relativi parametri di temperatura che i tempi massimi di permanenza dei cibi nei contenitori isotermici dall'ultimazione della cottura alla somministrazione all'utenza.

Tutto il personale dovrà essere responsabilizzato anche relativamente alle precise funzioni di autocontrollo di seguito indicate:

- Verifica delle caratteristiche organolettiche del pasto in base agli standard predefiniti: aspetto, temperatura, cottura, consistenza e gusto e della conformità delle porzioni agli standard quantitativi definiti dalla ASL sulla base dell'età degli utenti;
- Rispetto dei tempi necessari per la fruizione dei pasti.
- Constatazione grado di accettazione del pasto a fine turno.

ART. 16 DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Lo scodellamento e la somministrazione dei pasti andrà interamente affidata al personale alle dipendenze dell'aggiudicatario professionalmente qualificato, preparato e adeguatamente formato per l'assistenza alla fruizione dei pasti, nei confronti degli alunni della scuola dell'infanzia (es: versare l'acqua, tagliare la carne in piccoli pezzi, sbucciare e tagliare la frutta ecc.). Lo stesso dovrà essere formato a svolgere la propria attività con responsabilità, garbo e buon senso oltre che con professionalità. L'aggiudicatario con propri mezzi e proprio personale, dovrà altresì provvedere, alla preparazione dei tavoli, e al riassetto, dei locali mensa e delle relative pertinenze oltre che allo smaltimento dei rifiuti con le modalità previste dalle normative vigenti e secondo indicazioni del servizio pubblico locale di raccolta/conferimento rifiuti.

Nello svolgimento del servizio e per tutta la durata del contratto, l'aggiudicatario dovrà adottare idonee misure di gestione ambientale che mirino alla riduzione dei consumi energetici ed idrici, alla riduzione della produzione di rifiuti e alla razionalizzazione dell'uso e del consumo delle risorse, riducendo al minimo gli sprechi. Il servizio dovrà essere erogato nel rispetto dei criteri ambientali minimi previsti dal D.M. 25 luglio 2011, elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione (PAN GPP approvato con Decreto Interministeriale n. 135 del 11 aprile 2008, pubblicato su GURI n. 107 del 8 maggio 2008-revisione 10 Aprile 2013 GURI n. 102 del 3 maggio 2013).

ART. 17 DERRATE NON CONSUMATE E AVANZI

Nel rispetto delle norme igienico-sanitarie, le derrate e i generi alimentari integri non consumati potranno essere ritirati dalle associazioni Onlus che ne facciano richiesta all'I.A., mentre gli avanzi dovranno essere eliminati.

TITOLO III REQUISITI DI PARTECIPAZIONE – PROCEDURA E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

ART. 18 REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

I requisiti di partecipazione sono individuati nel disciplinare di gara.

ART. 19 PROCEDURA E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'Aggiudicazione dell'appalto verrà disposta a favore del concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto, risultante dalla somma dei punteggi attribuiti all'offerta tecnica ed economica. In caso di parità si procederà all'aggiudicazione in favore del concorrente che avrà conseguito il punteggio più alto per l'offerta tecnica. In caso di ulteriore parità, si procederà mediante sorteggio.

L'Amministrazione Comunale ha facoltà di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, sempre che la stessa venga ritenuta congrua e conveniente per l'Ente.

Il punteggio massimo attribuibile a ciascuna offerta potrà essere di 100 punti di cui:

- massimo 90 punti per l'Offerta Tecnica;
- massimo 10 punti per l'Offerta Economica

Non saranno ammesse offerte parziali o in aumento rispetto al prezzo unitario indicato a base d'asta.

I criteri di aggiudicazione mediante punteggio sono quelli individuati nel disciplinare di gara.

TITOLO IV PERSONALE

ART. 20 ORGANICO

Il personale in servizio dovrà mantenere un contegno riguardoso e corretto. L'appaltatore si impegna a richiamare, multare, e se del caso sostituire i dipendenti che non dovessero avere una condotta irreprensibile. In tal caso la Ditta provvederà a quanto richiesto, senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere.

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta come numero ed organigramma funzionale e richiesto **in un numero non inferiore al personale di cui all.6.**

L'Appaltatore, in conformità a quanto disposto dall'art. 42 del D.P.R. 327/80 e ai sensi del D.Lgs. 81/08 e successive modificazioni ed integrazioni, fornirà a tutto il personale divise di lavoro e copricapo, guanti monouso, scarpe antinfortunistiche, mascherine e indumenti protettivi da indossare per ogni operazione a rischio.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione e distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/1980; la pulizia di tale vestiario è a carico dell'impresa. Gli indumenti devono essere riposti negli appositi armadietti personali. L'impresa si impegna ad integrare la dotazione di armadietti qualora questi dovessero risultare insufficienti alle esigenze del servizio.

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie si fa riferimento a quanto previsto dalle normative e dai regolamenti vigenti e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione e somministrazione dei pasti, deve curare scrupolosamente l'igiene personale. Inoltre durante le ore di lavoro non devono essere indossati anelli o bracciali per evitare possibili contaminazioni degli alimenti in lavorazione.

Il personale dovrà utilizzare calzature adeguate all'ambiente di lavoro. Il copricapo è parte

integrante dell'abbigliamento di lavoro: previsto sia per le donne che per gli uomini, dovrà contenere l'intera capigliatura.

Tutto il personale addetto alla preparazione e distribuzione degli alimenti, nessun escluso, deve essere munito di idonea certificazione, secondo la normativa vigente; i costi relativi saranno a totale carico dell'appaltatore.

L'elenco nominativo dell'organico incaricato del servizio deve essere comunicato all'Ente prima della stipula del contratto. L'aggiudicatario è tenuto a rispettare, per il personale impiegato nell'organizzazione del servizio, tutte le norme e gli obblighi assicurativi previsti dal CCNL di settore o dalle norme vigenti in materia. In particolare si impegna ad applicare le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla data di presentazione delle offerte, alla categoria e località in cui si svolgono i servizi. L'Amministrazione procederà ad effettuare gli opportuni controlli sul rispetto delle norme relative al pagamento dei contributi previdenziali ed assicurativi. In caso di inottemperanza ai suddetti obblighi, l'Amministrazione provvederà alla sospensione del pagamento del corrispettivo ed assegnerà all'aggiudicatario un termine massimo di 10 giorni entro i quali provvedere alla regolarizzazione della sua posizione. Il pagamento del corrispettivo sarà quindi effettuato ad avvenuta e comprovata regolarizzazione. L'aggiudicatario non potrà opporre eccezioni, né avrà titolo al risarcimento dei danni o al riconoscimento di interessi per la sospensione dei corrispettivi derivanti da eventuali sospensioni di cui al punto precedente. Qualora l'aggiudicatario non adempia entro il suddetto termine, l'amministrazione procederà alla risoluzione del contratto incamerando il deposito cauzionale e destinando gli importi non liquidati al soddisfacimento degli inadempimenti contrattuali e previdenziali.

In caso di malattia o altra causa che possa impedire lo svolgimento delle prestazioni, le stesse dovranno essere garantite con altro personale in possesso di tutti requisiti previsti dalla legge, previa comunicazione al Comune della scelta delle persone incaricate e sotto la responsabilità dell'appaltatore.

Committente ed appaltatore si impegnano a cooperare nell'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto di appalto.

ART. 20.1

CLAUSOLA DI RIASSORBIMENTO DELLA MANODOPERA (ART. 50 D.Lgs. 50/2016):

L'affidatario ha l'obbligo di assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario (in conformità all'elenco di cui all'allegato n.6), ai sensi delle vigenti disposizioni di legge.

ART. 21

FORMAZIONE PROFESSIONALE

L'aggiudicatario a proprie spese deve provvedere alla formazione del personale in relazione al tipo di attività da svolgere, ed informarlo dettagliatamente circa le circostanze e le modalità di gestione del servizio previste dal contratto in modo che il servizio stesso possa sempre risultare adeguato agli standard di qualità richiesti dall'Ente.

L'aggiudicatario deve garantire che, nell'ambito delle attività di formazione previste, siano affrontate le seguenti tematiche di gestione ambientale:

- Alimentazione 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;
- Alimentazione e salute;
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;

- Stagionalità degli alimenti;
- Corretta gestione dei rifiuti;
- Uso dei prodotti e detergenti a basso impatto ambientale;
- Energia e trasporti.

ART. 22
VESTIARIO ED IGIENE DEL PERSONALE

Oltre a garantire la concreta attuazione del Piano di Autocontrollo e del Manuale di Corretta Prassi Igienica, l'aggiudicatario è tenuto a fornire al proprio personale, le divise da lavoro da indossare durante il servizio e ogni dispositivo d'igiene e sicurezza prescritto dalle normative vigenti nonché garantirne l'effettivo utilizzo.

ART. 23
APPLICAZIONE DEI CONTRATTI DI LAVORO

Nell'esecuzione della prestazione del servizio che forma oggetto del presente appalto, l'aggiudicatario si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo in cui si svolge l'attività di cui al presente capitolato e per il livello corrispondente alle mansioni prestate dai propri dipendenti. I suddetti obblighi vincolano l'aggiudicatario anche se non sia aderente alle associazioni di categoria stipulanti o che receda da esse, indipendentemente dalla natura industriale o artigianale, dalla struttura e dalle dimensioni della sua impresa e dalla sua qualificazione giuridica, economica e sindacale. In caso di inadempienza nell'applicazione dei suddetti obblighi, l'Ente potrà addivenire all'immediata rescissione del contratto di appalto.

TITOLO V
OBBLIGHI INERENTI IL SERVIZIO

ART. 24
ATTREZZATURE E STOVIGLIE

E' a carico dell'aggiudicatario il reperimento e la fornitura del tovagliato, stoviglie, bicchieri e posate riutilizzabili ove non già disponibili presso il refettorio. I suddetti articoli, in alternativa, potranno essere forniti anche in materiale a perdere biodegradabile e compostabile in conformità alla norma UNI EN 13432:2002 e ss.mm. ii.

ART. 25
DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 1962 e suo regolamento di esecuzione n. 32/1980 e s.m.i., nonché a quanto espressamente previsto nel presente capitolato. L'impresa, in particolare, deve individuare ogni fase del servizio, compresa la fase della distribuzione, che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi sui cui è basato il sistema HACCP. L'aggiudicatario deve pertanto produrre e consegnare in copia al Comune il proprio manuale di Autocontrollo che deve contenere le norme igieniche che si impegna a rispettare e a far rispettare al proprio personale addetto. Detto manuale deve essere conservato all'interno della struttura produttiva.

ART. 26
RACCOLTA E SMALTIMENTO RIFIUTI

L'I.A. deve provvedere alla raccolta e smaltimento dei rifiuti.

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

L'organizzazione e il trattamento dei rifiuti prevede la differenziazione tra frazione umida e secca e, per quest'ultima, la separazione tra carta, vetro, plastica, lattine, ingombranti, nonché il trattamento specifico nel caso di rifiuti speciali.

ART. 27

EVENTUALE AMPLIAMENTO O RIDUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di ampliamento del servizio nel corso del presente contratto l'aggiudicatario si impegna ad applicare le medesime condizioni dello stesso. **In caso di riduzione del servizio, nessun compenso integrativo è dovuto all'aggiudicatario.**

ART. 28

GARANZIE

Prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario è tenuto al versamento della Cauzione Definitiva pari al 10 % dell'importo netto contrattuale, così come determinato dall'eventuale ribasso offerto. La Cauzione Definitiva dovrà essere costituita nelle modalità di cui all'art. 103 D.Lgs. 50/2016.

ART. 29

RESPONSABILITÀ E COPERTURE ASSICURATIVE

Qualsiasi responsabilità civile verso terzi per danni arrecati a persone e a cose nello svolgimento del servizio o in conseguenza dello stesso, è esclusivamente a carico dell'aggiudicatario che terrà indenne a qualunque titolo l'Ente da qualsiasi pretesa o molestia.

L'aggiudicatario è unico responsabile in caso di inosservanza delle normative vigenti in materia.

Prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario deve presentare idonea copertura assicurativa (RCT/RCO a copertura responsabilità civile verso terzi e verso prestatori di lavoro) per un massimale minimo unico non inferiore ad **Euro € 1.000.000,00** che impegni la Compagnia Assicurativa a tenere indenne l'assicurato di quanto questi sia tenuto a pagare, quale civilmente responsabile ai sensi di legge, a titolo di risarcimento (capitale, interessi e spese) di danni involontariamente cagionati a terzi, per morte, lesioni personali e per danneggiamenti a cose, in conseguenza di un fatto accidentale verificatosi durante l'espletamento del servizio. L'assicurazione deve valere anche per la responsabilità civile che possa derivare all'assicurato da fatto doloso di persone delle quali debba rispondere. Le garanzie devono comprendere i danni cagionati dai prodotti somministrati nello svolgimento del servizio compresi quelli dovuti a difetto originario dei prodotti stessi anche se non di produzione propria.

L'Amministrazione comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro dovesse accadere al personale dell'I.A. durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto. Copia della polizza assicurativa dovrà essere consegnata prima della sottoscrizione del contratto ed in ogni caso prima dell'avvio dell'esecuzione del servizio.

ART. 30

VIGILANZA E CONTROLLO

È facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con tutte le modalità che riterrà opportune, controlli presso la mensa scolastica per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.

Per una migliore funzionalità del controllo, la Ditta Appaltatrice è obbligata a fornire agli incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria.

ART. 31 INTERRUZIONI DEL SERVIZIO

Sarà considerato inadempimento del contratto la mancata effettuazione del servizio. Qualora l'inadempimento si protragga per oltre 2 giorni, l'Amministrazione Comunale si avvarrà della facoltà di risoluzione.

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, la Ditta dovrà essere preavvisata dal Responsabile del Servizio, possibilmente 24 ore prima. Comunque lo svolgimento o meno del servizio, in relazione allo sciopero, sarà comunicato entro le ore 13:00 del giorno precedente la fornitura.

Per scioperi non programmati, la Ditta dovrà essere avvertita dall'Autorità scolastica entro e non oltre le ore 09:00 dello stesso giorno della fornitura.

Per scioperi del personale dipendente della Ditta, la stessa dovrà darne comunicazione al Servizio con un preavviso di almeno 48 ore.

In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà applicata alla controparte. In caso di eventi improvvisi, non prevedibili, e/o non programmabili, con la normale cura del "buon padre di famiglia", che non consentano la preparazione dei piatti caldi, la Ditta dovrà fornire in sostituzione piatti freddi, dandone preventiva comunicazione al Comune.

In caso di gravi eventi, quali calamità naturali ecc, che dovessero comportare la chiusura improvvisa e immediata delle scuole, nessuna responsabilità sarà imputabile al Comune.

ART. 32 RILIEVI INADEMPIENZE E PROCEDIMENTO DI APPLICAZIONE DI PENALI

In caso di accertate inadempienze da parte della Ditta relativi alla non conformità del servizio, il Comune provvederà all'applicazione di una penale. Detta somma sarà detratta dalla fattura mensile riferita a tale periodo. A fronte di tale decurtazione, la Ditta si obbliga ad emettere regolare nota di accredito, ai sensi e per gli effetti del DPR.633/72.

L'applicazione delle penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza da parte del responsabile del Servizio, alla quale la Ditta avrà la facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre giorni dieci dalla contestazione.

Nel caso in cui la Ditta non presenti controdeduzioni in termini utili, oppure fornisca elementi inidonei a giustificare le inadempienze contestate, verrà applicata una sanzione, nelle misure sotto precisate, a titolo di penale, per ogni singola infrazione.

La penale sarà applicata alla fine del procedimento detraendo quanto dovuto all'impresa in compensazione.

Il Comune a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare le seguenti penalità previste per il servizio di preparazione e somministrazione dei pasti.

1. Standard Merceologici

- | | |
|-------------|---|
| a) € 500,00 | Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia. |
| b) € 500,00 | Etichettatura non conforme alla vigente normativa. |

2. Quantità

- | | |
|---------------|---|
| a) € 1.000,00 | Non corrispondenza del numero dei pasti somministrati al numero dei pasti prenotati |
| b) € 1.000,00 | Totale mancata somministrazione dei pasti ordinati |
| c) € 500,00 | Totale mancata somministrazione di una portata. |
| d) € 500,00 | Mancata somministrazione di pasti destinati alle diete personalizzate. |
| e) € 500,00 | Mancata consegna di materiale a perdere. |

f) € 500,00 Mancato rispetto delle grammature.

3. Rispetto del Menù

a) € 500,00 Mancato rispetto senza preavviso del menù previsto.

4. Igienico Sanitari

a) € 1.000,00 Rinvenimento corpi estranei organici ed inorganici.

b) € 1.000,00 Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.

c) € 1.000,00 Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili.

d) € 1.000,00 Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso la mensa scolastica

e) € 1.000,00 Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione e rigoverno dei refettori.

5. Tempistica

a) € 500,00 Mancato rispetto degli orari di somministrazione dei pasti per un ritardo superiore a 20 min. dall'orario previsto.

6. Personale

a) € 500,00 Mancato rispetto delle norme di cui del presente capitolato.

ART. 33

RISOLUZIONE DI DIRITTO DEL CONTRATTO

Costituiscono motivo per la risoluzione di diritto del contratto le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale, di fallimento e/o di messa in liquidazione dell'Impresa;
- b) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente, mancata applicazione dei contratti collettivi, ritardi reiterati dei pagamenti delle competenze spettanti al personale impegnato nel servizio;
- c) cessazione o interruzione senza giustificato motivo del servizio;
- d) cessione del contratto a terzi;
- e) violazione delle norme di sicurezza e prevenzione;
- f) gravi violazioni e/o inosservanza delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dall'Impresa anche a seguito di diffide dell'Amministrazione Comunale;
- g) mancata stipulazione del contratto assicurativo contro i rischi di responsabilità per danni a terzi, persone e cose;
- h) nel caso di terza violazione nell'arco dello stesso anno scolastico di obblighi sanzionati a norma dell'art. 9 con una pena pecuniaria.

Al verificarsi delle predette ipotesi il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di lettera raccomandata, di avvalersi della clausola risolutiva. Resta impregiudicata la facoltà dell'Amministrazione di agire in giudizio per il risarcimento dei danni.

ART. 34

ONERI INERENTI IL CONTRATTO

Le spese contrattuali, nessuna esclusa od eccettuata, sono a carico della Ditta appaltatrice.

Il corrispettivo dell'appalto sarà liquidato mensilmente alla Ditta su presentazione di fatture e sulla base dei pasti effettivamente somministrati, entro 30 giorni dalla data di ricevimento della fattura stessa, inviata al protocollo generale del Comune, relativa al servizio effettuato nel mese

precedente.

La fattura dovrà essere corredata dei buoni mensa che devono essere ritirati dalla ditta stessa quotidianamente e presentati da alunni ed insegnanti che usufruiscono del servizio. I buoni saranno forniti agli utenti da parte del Comune.

Con il suddetto corrispettivo, la Ditta si intende compensata di qualsiasi suo onere per il servizio di che trattasi, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi, essendo soddisfatta in tutto dal Comune con il pagamento del corrispettivo stesso.

ART. 35

ESONERO DA RESPONSABILITA' PER IL COMUNE

La gestione del servizio è fatta sotto la diretta ed esclusiva responsabilità dell'appaltatore, che risponde dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti del Comune.

La Ditta risponde, inoltre, direttamente e personalmente dei danni di qualsiasi genere e delle conseguenze comunque pregiudizievoli, che nell'espletamento dell'attività da essa o dai propri dipendenti svolta nell'esecuzione del presente appalto, possano derivare agli stessi dipendenti, agli utenti, al Comune o a terzi in genere.

La Ditta è tenuta inoltre a sollevare il Comune da qualunque pretesa che nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi, assumendo in proprio l'eventuale lite.

ART. 36

DOMICILIO

La ditta aggiudicataria dovrà eleggere e dichiarare il luogo del proprio domicilio, al quale resta inteso che il Comune potrà indirizzargli, per tutta la durata del contratto, avvisi, richieste, atti giudiziari ed ogni altra comunicazione di qualsiasi natura.

La ditta aggiudicataria che non ha sede nel Comune di San Demetrio Ne' Vestini dovrà eleggere domicilio legale nel Comune di San Demetrio Ne' Vestini.

Nel caso di cui al precedente comma, ogni comunicazione sarà effettuata sia al domicilio legale che presso la sede amministrativa della Ditta.

ART. 37

SUB APPALTO

Si rimanda a quanto previsto nel disciplinare di gara.

ART. 38

AUTORIZZAZIONI

La ditta aggiudicataria dovrà essere in possesso delle autorizzazioni e licenze richieste dalla legge per la prestazione dei servizi oggetto dell'appalto.

ART. 39

REVISIONE PREZZI

A partire dal secondo anno scolastico, su richiesta della Ditta aggiudicataria, il prezzo annuo dell'appalto sarà soggetto a revisione annua per adeguarlo all'andamento dell'inflazione, secondo quanto previsto dall'art. 117 del D.lgs. n. 50/2016 sulla base di una istruttoria del Responsabile del Servizio interessato, con riferimento al valore dell'indice ISTAT nazionale dei prezzi al consumo, per famiglie di operai e impiegati, accertato nei 12 mesi precedenti. La decorrenza dell'anno è da intendersi riferita alla data d'inizio effettivo del servizio. Qualora dovesse emergere l'esigenza da parte del Comune di dover mutare stabilmente e in modo sostanziale le condizioni di fornitura del servizio indicate nel presente capitolato, si procederà a una revisione del prezzo da concordarsi al

momento del verificarsi di tale eventualità. Tale disposizione di revisione dei prezzi sarà applicata nelle forme di cui al D.lgs. n. 36/2023, posto che lo stesso entrerà in piena applicazione dalla data del 01/07/2023.

ART. 40 TRATTAMENTO DEI DATI

Tutti i dati acquisiti a seguito di espletamento della gara di cui al presente capitolato saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati per le finalità di gestione della gara e saranno trattati mediante supporto sia cartaceo che informatico, anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità dello stesso.

Il conferimento dei dati richiesti ha natura facoltativa; un eventuale rifiuto a rendere le dichiarazioni previste comporterà l'esclusione dalla procedura di gara;

I dati raccolti potranno essere oggetto di comunicazione:

- al personale dipendente dell'Ente responsabile in tutto od in parte del procedimento e comunque coinvolto per ragioni di servizio;
- agli eventuali soggetti esterni all'Ente comunque coinvolti nel procedimento;
- alla commissione di gara;
- ai concorrenti in gara;
- ai competenti Uffici pubblici in esecuzione delle vigenti disposizioni di legge;
- agli altri soggetti aventi titolo ai sensi della Legge n. 241/90;

Soggetto attivo della raccolta dei dati è l'Amministrazione aggiudicatrice.

Il Titolare del trattamento è il Comune di San Demetrio Ne' Vestini.

I diritti esercitabili sono quelli di cui alla vigente normativa in materia di Privacy.

ART. 41 FORO COMPETENTE

Per ogni controversia inerente al presente atto è competente il Foro di L'Aquila.

ART. 42 RICHIAMI NORMATIVI

Per tutto quanto non previsto nel presente capitolato, si fa espresso richiamo alle norme contrattuali previste dal Codice Civile e alle norme vigenti in materia.

ART. 43 STRUTTURA RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

La struttura responsabile è l'Ufficio Amministrativo (tel. 0862/810834)e-mail:

ufficioamministrativo@comune.sandemetrionevestini.aq.it

PEC: protocollo.sandemetrionv@legalmail.it

ALLEGATI

Sono allegati al presente Capitolato d'Oneri, di cui sono parte integrante e sostanziale i seguenti allegati tecnici:

- ✓ Disciplinare di Gara
- ✓ All.1 LINEE RISTORAZIONE SCOLASTICA REGIONE ABRUZZO Rev. settembre 2022
- ✓ All.2. Istanza Operatore
- ✓ All.3. Dichiarazione Direttori Tecnici Cessati Dalla Carica Altri modello
- ✓ All.4. schema di formulario DGUE adattato al Codice

- ✓ All.5. Offerta Economica
- ✓ All.6. Elenco del personale
- ✓ All. 7 Duvri
- ✓ Patto di integrità
- ✓ Schema di contratto

San Demetrio Ne' Vestini, lì 24.05.2023

Il Responsabile Uff. Amm.vo
Dott. Enrico Di Gasbarro



COMUNE DI SAN DEMETRIO NE' VESTINI

(Provincia dell'Aquila)

Cap. 67028

C.F. 80002710665

P.I. 00193050663

Via S. Vincenzo De Paoli n. 1

ufficiotecnico@comune.sandemetrionevestini.aq.it

Codice IBAN: IT 79 S 05387 40770 000000095668

Tel. 0862 810834

Fax. 0862 810017

c.c.p. n. 12698676

AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER IL COMUNE DI SAN DEMETRIO NE' VESTINI (AQ) AA.SS 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026, 2026/2027, 2027/2028 (ANNI 5) PROROGABILE DI UN ALTRO ANNO SCOLASTICO

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA

Art. 26, comma 3, D. Lgs. 81/2008

Il Responsabile del Servizio
f.to Dott. Enrico Di Gasbarro

1. PREMESSA

Il presente documento di valutazione è stato predisposto **preventivamente alla fase di appalto**, in ottemperanza a quanto disposto dall'art. 26 comma 3 del D.Lgs. 81/2008 al fine di fornire informazioni sui rischi specifici e le prescrizioni esistenti nell'ambiente in cui andranno ad essere effettuate le prestazioni, oggetto dell'appalto, nonché, per indicare i rischi correlabili con le varie attività interferenti.

Il presente DUVRI costituisce specifica tecnica ai sensi dell'art.68 e dell'Allegato VII del D.Lgs 163/2006, ed evidenzia, in via preliminare, le situazioni nelle quali sono possibili rischi da interferenza nell'esecuzione dei servizi affidati in appalto.

Posto come l'assuntore, potrà presentare alla committente, eventuali proposte integrative e migliorative al presente documento, entro il termine di 30 giorni dall'aggiudicazione e comunque prima dell'inizio del servizio appaltato, si evidenzia come rimane facoltà della committente il provvedere all'aggiornamento del presente documento, che andrà a far parte integrante della documentazione di contratto.

Trattasi di un documento che non contempla la valutazione dei rischi specifici propri dell'assuntore che, pertanto, dovrà attenersi anche a tutti gli obblighi formali e sostanziali previsti dal D.Lgs. n. 81/2008 a carico del datore di lavoro.

Esso verrà definito in ogni sua parte successivamente all'aggiudicazione, preliminarmente alla stipula del contratto e, comunque, prima del concreto inizio delle attività in appalto.

In particolare, esso costituisce lo strumento del Datore di Lavoro del Comune di SAN DEMETRIO NE VESTINI per il servizio di mensa scolastica.

2. NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Dlgs 106/09	Decreto correttivo del Dlgs 81/08;
DPCM 26/04/2020	Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 23 febbraio 2020, n. 6, recante misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19, applicabili sull'intero territorio nazionale.
Dlgs 81/08	Testo unico sulla Salute e Sicurezza sui Luoghi di lavoro;
Determinazione dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture n. 3 del 5 marzo 2008	Sicurezza nell'esecuzione degli appalti relativi a servizi e forniture. Predisposizione del documento unico di valutazione dei rischi (DUVRI) e determinazione dei costi della sicurezza;
Legge 123/07	Misure in tema di tutela della salute e della sicurezza sul lavoro e delega al Governo per il riassetto e la riforma della normativa in materia;

3. INFORMAZIONI GENERALI

Generalità

Ragione sociale Comune di San Demetrio ne vestini
Sede Legale Via S. Vincenzo De Paoli n.1
Partita IVA 00193050663
Attività svolte Ente locale
Settore Pubblica amministrazione

Funzioni in materia di prevenzione dei rischi sui luoghi di lavoro oggetto del contratto.

COMUNE DI SAN DEMETRIO NE VESTINI	
Datore di lavoro	DOTT. ANTONIO DI BARTOLOMEO
Responsabile del servizio di prevenzione e protezione	ING. LUANA ISICRATE
Medico Competente/Autorizzato	Dott. GINO DI FABIO
Rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza (RLS)	RLST

4. COMMITTENZA

Le parti lasciate in bianco saranno completate in seguito all'affidamento del contratto, quando sarà nota la ditta aggiudicataria.

Unità Amministrativa	
Unità Funzionale, Dipartimento	Comune di SAN DEMETRIO NE VESTINI, servizio amm.vo
Dirigente, Direttore	Dott. Enrico Di Gasbarro
Referente del contratto	Dott. Enrico Di Gasbarro

5. DESCRIZIONE DELL'APPALTO, AREE DI LAVORO, FASI DI LAVORO, RISCHI SPECIFICI E CONVENZIONALI.**5a) descrizione dell'appalto, aree di lavoro dove verranno svolte le attività oggetto dell'appalto**

Le attività oggetto d'appalto saranno svolte presso i locali della mensa:

- Scuola dell'infanzia, primaria e media sita in Via Madonna dei Raccomandati;

Detti locali sono fisicamente e funzionalmente indipendenti, sia come accesso che come utilizzo. All'interno dei locali della mensa il personale del Comune di SAN DEMETRIO NE VESTINI non svolge alcuna attività lavorativa.

Il servizio di refezione prevede la preparazione dei cibi nella cucina del plesso scolastico e consumi in area antistante ove è presente l'aula refettorio.

Il ciclo produttivo prevede inizialmente l'acquisto e lo stoccaggio delle derrate alimentari, oltre che di quanto necessario per la pulizia e disinfezione dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti, dei macchinari e delle attrezzature e di quanto utilizzato durante il servizio.

Le altre fasi lavorative consistono in mondatura, lavaggio e taglio dei cibi; la loro trasformazione che dà luogo alla preparazione dei piatti caldi o freddi; i piatti preparati vengono poi trasportati nei due refettori per la somministrazione all'utenza. Il servizio di somministrazione è effettuato al tavolo.

I detersivi usati per la pulizia e disinfezione dovranno essere adeguati alle specifiche esigenze e conformi alle norme vigenti in materia.

La Ditta Appaltatrice provvede all'allestimento dei tavoli dei refettori, la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti, lo sbarazzo, la pulizia e disinfezione di tutti i locali sopra individuati, il ritiro dei rifiuti e dei contenitori sporchi, il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature;

La Ditta Appaltatrice provvede alla fornitura degli utensili e delle attrezzature per la preparazione e distribuzione dei pasti, le stoviglie e gli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo negli appositi locali della scuola dell'Infanzia (piatti, posate, bicchieri, tovaglie e/o vassoi, tovaglioli, con esclusione degli arredi del refettorio) se quelli presenti nel centro cottura e messi a disposizione dal Comune non fossero sufficienti o non idonei.

I piatti proposti giornalmente non devono essere diversi (né per quantità né per qualità) da quelli indicati dal menù autorizzato dai Responsabili dei Servizi competenti della Azienda USL competente per territorio.

L'orario preciso di somministrazione dei pasti sarà concordato con il Dirigente delle Istituzioni Scolastiche interessate e comunicato all'aggiudicatario a cura del Responsabile del Servizio.

La Ditta Appaltatrice elabora il piano di autocontrollo ai sensi della normativa vigente e provvede a consegnare copia al comune di SAN DEMETRIO NE VESTINI prima di prendere servizio e si impegna a tenerlo aggiornato effettuando le revisioni che si rendono via via necessario.

Ogni revisione deve essere tempestivamente consegnata al comune di SAN DEMETRIO NE VESTINI.

5b) descrizione delle singole fasi di lavoro oggetto dell'appalto

Fasi di lavoro	Descrizione delle attività
A	acquisto e conservazione derrate alimentari
B	rilevazione, registrazione, prenotazione giornaliera pasti e diete speciali
C	preparazione pasti
D	trasporto pasti
E	allestimento tavoli e refettori
F	distribuzione pasti agli utenti, sbucciatura frutta e taglio carne
G	sbarazzo e pulizia refettori, locali accessori, dispensa, bagni e cucina, ritiro contenitori sporchi
H	fornitura utensili, stoviglie e attrezzature
I	igienizzazione stoviglie
L	rilevazione giornaliera e mensile utenti

5c) rischi specifici rispetto alle fasi di cui al punto 5b):

FASE\FASI	RISCHIO
G, I	agenti chimici pericolosi
no	agenti cancerogeni mutageni
A, C, G, L	agenti biologici
no	radiazioni laser
no	radiazioni ionizzanti
no	radiazioni non ionizzanti
A	carichi sospesi
G	rumore
no	vibrazioni
A, D, E	Movimentaz. manuale carichi
no	gas tossici
no	gas compressi non tossici
no	liquidi criogeni

no	agenti chimici infiammabili e/o esplosivi
no	organi meccanici in movimento
A, G	lavoro in quota (> 2 metri)
D	automezzi di lavoro
C	presenza di fiamme libere
C	Rischio incendio

5d) rischi convenzionali:

Connessi all'attività di lavoro ed all'uso delle apparecchiature ed impianti presenti nelle aree di lavoro.

FASE\FASI	RISCHIO
G	Rete fognaria
C, G	Distribuzione acqua
C, G	Impianto elettrico
C	Impianti di ventilazione e di aerazione
C	Distribuzione gas tecnici
no	Rete telefonica
C	Rete idrica antincendio
no	Rete di trasmissione dati
A, C, D E, F, G	Inciampo
D, F	Investimento cose/persone

6. INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

“Si parla di interferenza nella circostanza in cui si verifica un contatto rischioso tra il personale del committente e quello dell'appaltatore o tra il personale di imprese diverse che operano nella stessa sede aziendale con contratti differenti” (Determinazione autorità vigilanza n. 3 del 5 marzo 2008). Ciò vuol dire che dovranno essere messi in relazione i rischi presenti nei luoghi in cui verrà espletato il servizio con i rischi derivanti dall'esecuzione del servizio stesso.

In tal senso “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, ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'appaltatore;
- derivanti da modalità di esecuzione particolari richieste esplicitamente dal committente (che comportino pericoli aggiuntivi rispetto a quelli specifici dell'attività appaltata).

Il DUVRI non tiene conto dei rischi propri delle attività delle singole imprese appaltatrici “in quanto trattasi di rischi per i quali resta immutato l'obbligo dell'appaltatore di redigere un apposito documento di

valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per ridurre o eliminare al minimo tali rischi”.

Non sussistono rischi interferenziali tra appaltatore ed impresa esecutrice. Questo poiché gli uffici della stazione appaltante risultano essere in via S. Vincenzo De Paoli a SAN DEMETRIO NE VESTINI, mentre il servizio mensa si svolge nelle sedi summenzionate, presso i locali di proprietà comunale, in locali fisicamente ben separati da quelli ove si svolge l'attività lavorativa del committente/datore di lavoro.

Pertanto anche in ossequio a quanto sancito dalla Cassazione Penale, Sez. 4, con sentenza del 21 febbraio 2012, n. 6857, si può ritenere che la ditta appaltatrice opererà in piena ed assoluta autonomia dirigenziale, ed in luoghi di lavoro ben determinati e circoscritti messi a disposizione dalla stazione appaltante.

In merito ai **rischi derivanti dall'interazione tra appaltatore e soggetti esterni** (utenti, imprese di manutenzione ecc.), si rileva e prescrive quanto segue.

Potenziale fonte di pericolo	Misure per eliminare i rischi derivanti dall'interazione tra appaltatore e soggetti esterni
Luoghi di lavoro	Il Datore di lavoro dell'azienda si impegna a fornire ai propri lavoratori ed ai lavoratori delle ditte appaltatrici luoghi di lavoro conformi ai requisiti indicati dall'allegato IV del Dlgs 81/08. A tal fine il Datore di Lavoro con il supporto del Servizio di Prevenzione e protezione conduce attività di verifica dei luoghi di lavoro per evidenziare eventuali scostamenti dai requisiti indicati dallo stesso allegato IV. Qualora dalla stessa attività di verifica dovessero evidenziarsi situazioni di non conformità le stesse saranno prontamente segnalate per la risoluzione e se necessario le aree verranno interdette alla attività lavorative.
Inciampo/scivolamento	<p>Obbligo di mantenere le proprie aree di lavorazione in ordine, al fine di evitare intralci dovuti ad attrezzature/materiali/prolunghe elettriche/etc. lungo le vie di transito.</p> <p>Obbligo di rimuovere eventuali materiali di scarto prodotti dalle lavorazioni.</p> <p>Divieto di ingombro, con le proprie lavorazioni, di vie di fuga ed uscite di sicurezza, nemmeno temporaneamente.</p>
Potenziale fonte di pericolo	Misure per eliminare i rischi derivanti dall'interazione tra appaltatore e soggetti esterni
Caduta dall'alto	<p>Per le attività che richiedano ai lavoratori delle ditte appaltatrici di operare in posizione sopraelevata rispetto al piano di calpestio dovranno essere utilizzate scale portatili con caratteristiche conformi o equivalenti a quelle previste dalle norme di standardizzazione (EN 131).</p> <p>È vietato operare con le scale portatili ad altezze superiori ai due metri dal piano di calpestio se non in presenza di idonee misure di protezione.</p> <p>Per operare ad altezze superiori ai due metri di altezza dovranno essere utilizzati idonee attrezzature e sistemi di protezione dalle cadute dall'alto.</p> <p>Al lavoratore dell'impresa appaltatrice che operi su scala portatile dovrà essere prestata assistenza da parte di altro lavoratore dell'impresa nel caso in cui le condizioni lo richiedano per evitare rischi a chi opera sulla scala e agli altri lavoratori. Il lavoratore dell'impresa appaltatrice che operi su scala portatile dovrà anche prestare attenzione alla possibile caduta di oggetti dall'alto e al rischio di ribaltamento di arredi e materiali.</p> <p>È fatto divieto ai lavoratori delle ditte appaltatrici o altri soggetti di utilizzare le attrezzature in possesso dell'azienda quali piattaforme di lavoro elevabili o carrelli elevatori.</p>

<p>Elettrocuzione</p>	<p>Divieto di contemporanee lavorazioni che prevedano utilizzo di acqua. Divieto di lasciare allacciate alla rete attrezzature elettriche durante fasi di inutilizzo. Limitazione impiego di ciabatte e prese multiple da parte di lavoratori e utenti: se risultano indispensabili, è bene posizionarle in luoghi dove non possano essere danneggiate (calpestate, schiacciate, bagnate, ecc.) e utilizzarle con cautela prestando attenzione alle portate, per evitare rischi di sovraccarico, possibile fonte di innesco di incendio. Obbligo di evitare cavi elettrici volanti, in modo che non costituiscano un intralcio ed un pericolo per gli altri lavoratori. Utilizzo di personale qualificato allo svolgimento di interventi su impianti elettrici, al fine di garantire, anche nel caso di impianti provvisori, adeguate condizioni di sicurezza in ogni momento ed in ogni area. Obbligo di Segnaletica di sicurezza ove è presente il rischio. Verifica periodica delle Prese di terra e manutenzione ordinaria dell'impianto. Accesso riservato aree a rischio specifico (es. cabina elettrica).</p>
<p>Lavorazioni in cui si utilizzano mezzi/attrezzature/strumenti di lavoro potenzialmente pericolosi Utilizzo improprio di Attrezzature</p>	<p>Divieto di lasciare le attrezzature incustodite e collocazione delle stesse in appositi alloggiamenti. Utilizzo di attrezzature conformi alle norme di legge. Nel caso in cui, per esigenze di lavorazione, dovessero essere lasciate incustodite, obbligo di disattivazione delle stesse, al fine di evitare azionamenti accidentali da parte degli altri lavoratori/utenti.</p>
<p>Potenziale fonte di pericolo</p>	<p>Misure per eliminare i rischi derivanti dall'interazione tra appaltatore e soggetti esterni</p>
<p>Ingombro aree di lavorazione (gestione emergenze ed evacuazione)</p>	<p>Obbligo di mantenere le proprie aree di lavorazione in ordine, al fine di evitare intralci dovuti ad attrezzature/materiali/prolunghe elettriche/etc. lungo le vie di transito. Obbligo di rimuovere eventuali materiali di scarto prodotti dalle lavorazioni Divieto di ingombro, con le proprie lavorazioni, di vie di fuga ed uscite di sicurezza, nemmeno temporaneamente. Divieto di deposito, neanche temporaneo, di materiale o attrezzature davanti ai presidi antincendio o ai cartelli indicanti la posizione dei presidi antincendio o delle vie di esodo. Individuazione all'interno del Piano di Emergenza ed Evacuazione dell'appaltatore applicabile presso i locali delle uscite di emergenza, delle vie di esodo, delle attrezzature antincendio e dei punti di raccolta in caso di evacuazione.</p>
<p>Lavorazioni con potenziale pericolo di incendio</p>	<p>Le ditte Appaltatrici non dovranno utilizzare per le proprie attività prodotti chimici infiammabili, salvo nei casi in cui questi si rendano necessari e previo consenso dell'azienda e comunque in assenza di utenti. I prodotti dovranno essere conservati nelle quantità strettamente necessarie alla conduzione delle attività e custoditi in depositi segnalati, ventilati e protetti da sorgenti di ignizione. Le ditte appaltatrici dovranno prendere tutti gli accorgimenti necessari a prevenire fonti di innesco di incendio. È fatto divieto di utilizzare fiamme libere da parte di lavoratori e utenti.</p>
<p>Rischio Chimico</p>	<p>L'eventuale impiego di prodotti e sostanze chimiche da parte dell'impresa appaltatrice deve avvenire secondo specifiche modalità operative indicate sulle "schede di sicurezza". Le schede di sicurezza devono sempre essere disponibili sui luoghi di esecuzione del servizio e devono essere conformi alle disposizioni normative previste in materia.</p>

	<p>Per quanto possibile, gli interventi che necessitano di prodotti e sostanze chimiche saranno programmati e realizzati in modo tale da non esporre gli utenti del servizio ed il personale della sede al rischio derivante dal loro utilizzo.</p> <p>È fatto divieto di miscelare tra loro prodotti diversi e di travasarli in contenitori non correttamente etichettati.</p> <p>I lavoratori delle ditte appaltatrici dovranno conservare i prodotti e le sostanze chimiche esclusivamente nei locali messi a disposizione dalla Direzione, dovranno ridurre le scorte conservate presso la sede al quantitativo richiesto per la normale conduzione dell'attività, dovranno vigilare sulla riconoscibilità dei prodotti e sostanze e delle loro caratteristiche di pericolosità, dovranno vigilare sull'applicazione delle misure di protezione in caso di incidenti legati all'uso di prodotti e sostanze chimiche, non dovranno in alcun modo lasciare incustoditi i prodotti e sostanze chimiche e loro contenitori, anche se vuoti, dovranno comunque vigilare affinché la loro attività non possa dar luogo a inalazione o ingestione o contatto con cute o mucose di sostanze pericolose.</p> <p>Dovrà essere effettuata la necessaria informazione al fine di evitare disagi a soggetti asmatici o allergici eventualmente presenti, anche nei giorni successivi all'impiego delle suddette sostanze. Dopo l'intervento di pulizia in particolare quando vengono utilizzati prodotti chimici dovranno essere areati i locali per un tempo sufficiente al ricambio di aria impedendo l'accesso alle persone.</p>
--	--

7. MISURE GENERALI

Tutte le persone che svolgono attività lavorative nei luoghi di lavoro oggetto del presente documento, devono rispettare le seguenti norme:

- portare con sé la tessera di riconoscimento;
- non utilizzare attrezzature se non autorizzati all'utilizzo delle stesse;
- evitare ingombri, anche temporanei, nei corridoi e nei posti di lavoro limitando il deposito al

materiale strettamente necessario all'attività in corso;

- non ingombrare, anche se solo temporaneamente, le vie d'esodo, le uscite di sicurezza con materiale vario;
- non spostare estintori o altri dispositivi antincendio, dalla posizione nella quale sono stati collocati;
- non manomettere/disattivare le attrezzature di sicurezza apposte sulle apparecchiature e in caso esse siano fuori servizio o mancanti darne comunicazione al proprio Responsabile/Preposto;
- mantenere pulita e in ordine la propria area di lavoro;
- spegnere le apparecchiature elettriche o elettroniche quando non vengono usate, in particolare quando si abbandona il posto di lavoro per fine attività, salvo specifici casi legati alla tipologia di apparecchiatura utilizzata e/o all'attività svolta;
- segnalare al proprio Responsabile/Preposto tutte le situazioni anomale riscontrate, sia nel normale esercizio delle attività che in caso d'emergenza;
- disporre le proprie attrezzature in modo da garantire un corretto utilizzo degli spazi di lavoro;
- rispettare le procedure e le istruzioni impartite, senza eseguire operazioni non di propria competenza;
- è vietato alle persone non autorizzate effettuare qualsiasi intervento sulle apparecchiature e sugli impianti elettrici;
- le ditte appaltatrici che entrano all'interno delle strutture aziendali con mezzi ed autovetture devono avere la massima prudenza rispettando il limite di velocità di 20 Km/h rispettando le regole del codice della strada e avendo cura di fare attenzione alla potenziale interazioni con altri mezzi in movimento.
- è vietato l'accesso agli uffici, in tali luoghi si può accedere solo dopo aver ottenuto autorizzazione dai preposti dell'Azienda.
- nei luoghi di lavoro è vietato fumare.

8. COSTI DELLA SICUREZZA

Il D.lgs 106/09, Decreto correttivo del Dlgs 81/08 ha chiarito che per costi della sicurezza si intendono sono unicamente quelli relativi agli apprestamenti e alle procedure attuate per eliminare o per ridurre i rischi per la sicurezza dovuti alle interferenze.

Per l'attività oggetto dell'appalto **non sono previste interferenze con altre imprese e/o ditte, ma poiché nella fascia interessata dal servizio potrebbero operare alcune ditte nel settore delle manutenzioni e le scuole sono frequentate dagli studenti, possono manifestarsi delle criticità.**

Di seguito sono riportati i costi della sicurezza riferiti ai rischi derivanti dalle interferenze tra il servizio appaltato e altre attività (o appalti) di cui sopra insistenti nei medesimi ambiti oggetto del servizio, unitamente ai costi derivanti dagli oneri per il coordinamento e la formazione dei lavoratori.

Prestazione da svolgere	Apprestamenti e dispositivi di protezione	Descrizione	Costi a corpo per 6 anni
Lavorazioni interferenti con altre attività	Riunione di coordinamento ed addestramento	Esecuzione di riunioni di coordinamento (una all'anno) per particolari esigenze quali ad esempio: illustrazione di particolari procedure delle fasi di lavorazione, approfondimenti di particolari e delicate lavorazioni che non rientrano nell'ordinarietà.	50,00 € x 6 = 300,00 €
Formazione sui contenuti del	Formazione sui contenuti	Corso di formazione sui	300,00 €

DUVRI	del DUVRI	contenuti del DUVRI	
Cartellonistica/segnalatica	Segnalazione di aree di lavoro	Verifica preventiva situazione area di intervento, apposizione segnaletica di sicurezza per delimitazione aree di lavoro/pulizia/carico e scarico	200,00 €
Totale			800,00 €

9. PRESCRIZIONI DI SICUREZZA E GESTIONE DELLE EMERGENZE

DITTE APPALTATRICI
COMPITI IN CONDIZIONI DI NORMALITÀ
Espletano le proprie attività (compreso il deposito delle proprie attrezzature e dei propri prodotti), esclusivamente in locali espressamente indicati ed autorizzati.
Utilizzano solo attrezzature a norma e si attengono alle norme di detenzione delle sostanze utilizzate previste sulle schede di sicurezza.
Evitano di intralciare i passaggi e soprattutto le vie e le uscite di emergenza.
Mantengono le generali condizioni di sicurezza degli ambienti di lavoro.
Comunicano ai responsabili dell'amministrazione eventuali anomalie di tipo strutturale riscontrate durante le proprie attività e li informano di ogni evento dal quale potrebbe originarsi una situazione di pericolo.
Usufruiscono degli impianti nei tempi e nei modi indispensabili all'espletamento dei propri compiti, nella correttezza delle procedure di sicurezza.
Non effettuano interventi sugli impianti se non previsti dall'appalto.
Tutti i lavoratori devono essere dotati di cartellino di riconoscimento
COMPITI IN CONDIZIONI DI PREALLARME
Se individuano il pericolo mantengono la calma, ne danno comunicazione agli addetti alla squadra di emergenza e si astengono da iniziative personali.
Se ricevono comunicazione dagli addetti all'emergenza: <ul style="list-style-type: none"> • sospendono le proprie attività, si predispongono all'emergenza, mettono in sicurezza le macchine e le attrezzature utilizzate (disinserendo se possibile anche la spina dalla presa e proteggendo organi o parti pericolose), rimuovono materiali eventualmente depositati, sia pur momentaneamente, lungo i passaggi; • si predispongono all'eventuale ed imminente esodo dai locali; • attendono ulteriori comunicazioni e/o segnalazioni da parte del personale incaricato (cessato allarme e/o allarme) attenendosi alle disposizioni che gli vengono impartite.
COMPITI IN CONDIZIONI DI ALLARME/EVACUAZIONE
Abbandonano gli ambienti occupati al momento del preallarme ed impegnano i percorsi d'esodo solo a seguito di apposita segnalazione del personale incaricato alla gestione dell'emergenza.
Si astengono in particolare dai seguenti comportamenti: <ul style="list-style-type: none"> - urlare, produrre rumori superflui; - muoversi nel verso opposto a quello dell'esodo; - correre e tentare di sopravanzare chi sta attuando l'esodo; - trattenersi in prossimità o avvicinarsi alla zona in cui si è verificata l'emergenza.
Raggiungono il "luogo sicuro" indicato dagli addetti che li assistono, rimanendo sempre nel gruppo fino alla cessazione della emergenza, al fine di agevolare la verifica delle presenze.
COMPITI IN CONDIZIONI DI CESSATO ALLARME
Mantengono la calma ed evitano comportamenti di incontrollata euforia.
Si attengono alle indicazioni impartite dagli addetti.

9.1 NUMERI TELEFONICI DA CONTATTARE IN CASO DI EMERGENZA

ENTE PREPOSTO	CONTATTO
CORPO VIGILI DEL FUOCO Incendio, allagamenti, calamità naturali	115
CARABINIERI - POLIZIA	112/113

EMERGENZA SANITARIA E PRIMO SOCCORSO	118
COMUNE	0862810834

SAN DEMETRIO NE VESTINI, 24.05.2023

Il committente
f.to Dott. Enrico Di Gasbarro

Da restituire al Committente, sottoscritto per presa visione e accettazione dall'appaltatore unitamente al D.V.R. specifico dell'attività oggetto dell'appalto redatto dall'appaltatore.

Luogo e data Timbro e Firma
(Ditta)

10. ATTIVITÀ SVOLTA DALLA DITTA (compilazione a cura della Ditta)

Generalità

Ragione sociale	
Sede Legale	
Partita IVA	
Attività svolte	
Settore	

Funzioni in materia di prevenzione dei rischi sui luoghi di lavoro della Ditta

Datore di lavoro	
Responsabile del servizio di prevenzione e protezione	
Addetto Servizio di prevenzione e protezione	
Medico Competente/Autorizzato	
Rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza (RLS)	
Addetti emergenza e primo soccorso	
Responsabile delle attività svolte nella struttura interessata dal contratto	

Altre informazioni

Descrizione dei lavori (ulteriori rispetto a quelle indicate nella parte prima del DUVRI)	
Attrezzature e materiali utilizzati (in caso di agenti chimici pericolosi allegare Schede di sicurezza)	
Misure che si ritengono necessarie per eliminare ovvero ridurre al minimo le interferenze (ulteriori rispetto a quelle indicate nella parte prima del DUVRI)	
NOTE	

Luogo e data

Timbro e Firma

PATTO DI INTEGRITÀ PER I CONTRATTI PUBBLICI DELL'AMMINISTRAZIONE

Relativo a:

TRA

IL COMUNE DI SAN DEMETRIO NE VESTINI(di seguito denominata Amministrazione);

E

L' IMPRESA con sede legale
in.....
P.IVA.....
Rappresentata da
in qualità di.....(di seguito
denominata IMPRESA)

VISTO

l'art.1, comma 17, della legge 6 novembre 2012, n.190, recante “Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell’illegalità nella pubblica Amministrazione”;

il Piano Nazionale Anticorruzione 2016 approvato dall’Autorità Nazionale Anticorruzione con Delibera n.831 del 3 agosto 2016;

il D. Lgs. 18 aprile 2016, n.50 recante: “Attuazione delle Direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE” e2014/25/UE sull’aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d’appalto degli enti erogatori nei settori dell’acqua, dell’energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture”;

**L'AMMINISTRAZIONE e L'IMPRESA CONVENGONO
QUANTO SEGUE**

Articolo 1

(Ambito di applicazione e finalità)

1. Il presente Patto va applicato in tutte le procedure di gara sopra e sotto soglia comunitaria, salvo che per l'affidamento specifico sussista già un apposito Patto di integrità predisposto da altro soggetto giuridico (Consip).

Nelle procedure sotto soglia vanno ricompresi anche gli affidamenti effettuati sotto il limite dei 40.000,00 euro (quarantamila euro).

2. Il presente Patto di integrità rappresenta una misura di prevenzione nei confronti di pratiche corruttive, concussive o comunque tendenti ad inficiare il corretto svolgimento dell'azione amministrativa nell'ambito dei pubblici appalti banditi dall'Amministrazione.

3. Il Patto disciplina e regola i comportamenti degli operatori economici che prendono parte alle procedure di affidamento e gestione degli appalti di lavori, servizi e forniture, nonché del personale appartenente all'Amministrazione.

4. Nel Patto sono stabilite reciproche e formali obbligazioni tra l'Amministrazione e l'Impresa partecipante alla procedura di gara ed eventualmente aggiudicataria della gara medesima, affinché i propri comportamenti siano improntati all'osservanza dei principi di lealtà, trasparenza e correttezza in tutte le fasi dell'appalto, dalla partecipazione alla esecuzione contrattuale.

5. Il Patto, sottoscritto per accettazione dal legale rappresentante dell'Impresa e dall'eventuale Direttore/i Tecnico/i, è presentato dalla Impresa medesima allegato alla documentazione relativa alla procedura di gara oppure, nel caso di affidamenti con gara informale, unitamente alla propria offerta, per formarne, in entrambi i casi, parte integrante e sostanziale. Nel caso di Consorzi o Raggruppamenti Temporanei di Imprese, il Patto va sottoscritto dal legale rappresentante del Consorzio nonché di ciascuna delle Imprese consorziate o raggruppate e dall'eventuale loro Direttore/i Tecnico/i.

Nel caso di ricorso all'avvalimento, il Patto va sottoscritto anche dal legale rappresentante della Impresa e/o Imprese ausiliaria/e e dall'eventuale/i Direttore/i Tecnico/i.

Nel caso di subappalto – laddove consentito – il Patto va sottoscritto anche dal legale rappresentante del soggetto affidatario del subappalto medesimo, e dall'eventuale/i Direttore/i Tecnici.

6. In caso di aggiudicazione della gara il presente Patto verrà allegato al contratto, da cui sarà espressamente richiamato, così da formarne parte integrante e sostanziale.

7. La presentazione del Patto, sottoscritto per accettazione incondizionata delle relative prescrizioni, costituisce per l'Impresa concorrente condizione essenziale per l'ammissione alla procedura di gara sopra indicata, pena l'esclusione dalla medesima. La carenza della dichiarazione di accettazione del Patto di integrità o la mancata produzione dello stesso debitamente sottoscritto dal concorrente, sono regolarizzabili attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui all'art.83, comma 9, del d.lgs.n.50/2016, con l'applicazione della sanzione pecuniaria stabilita nella relativa procedura di gara.

Articolo 2

(Obblighi dell'Impresa)

1. L'Impresa conforma la propria condotta ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza.

2. L'Impresa si impegna a non offrire somme di denaro, utilità, vantaggi, benefici o qualsiasi altra ricompensa, sia direttamente che indirettamente tramite intermediari, al personale dell'Amministrazione, ovvero a terzi, ai fini dell'aggiudicazione della gara o di distorcerne il corretto svolgimento.

3. L'Impresa si impegna a non offrire somme di denaro, utilità, vantaggi, benefici o qualsiasi altra ricompensa, sia direttamente che indirettamente tramite intermediari, al personale

dell'Amministrazione, ovvero a terzi, ai fini dell'assegnazione del contratto o di distorcerne la corretta e regolare esecuzione.

4.L'Impresa, salvi ed impregiudicati gli obblighi legali di denuncia alla competente Autorità Giudiziaria, segnala tempestivamente all'Amministrazione qualsiasi fatto o circostanza di cui sia a conoscenza, anomalo, corruttivo o costituente altra fattispecie di illecito ovvero suscettibile di generare turbativa, irregolarità o distorsione nelle fasi di svolgimento del procedimento di gara.

Agli stessi obblighi, è tenuta anche l'impresa aggiudicataria della gara nella fase dell'esecuzione del contratto.

5.Il legale rappresentante dell'Impresa informa prontamente e puntualmente tutto il personale di cui si avvale, circa il presente Patto di integrità e gli obblighi in esso contenuti e vigila scrupolosamente sulla loro osservanza.

6.Il legale rappresentante dell'Impresa segnala eventuali situazioni di conflitto di interesse, di cui sia a conoscenza, rispetto al personale dell'Amministrazione.

7.Il legale rappresentante dell'Impresa dichiara :

- di non avere in alcun modo influenzato il procedimento amministrativo diretto a stabilire il contenuto del bando di gara e della documentazione tecnica e normativa ad esso allegata, al fine di condizionare la determinazione del prezzo posto a base d'asta ed i criteri di scelta del contraente, ivi compresi i requisiti di ordine generale, tecnici, professionali, finanziari richiesti per la partecipazione ed i requisiti tecnici del bene, servizio o opera oggetto dell'appalto.

- di non trovarsi in situazioni di controllo o di collegamento (formale e/o sostanziale) con altri concorrenti e che non si è accordato e non si accorderà con altri partecipanti alla gara per limitare la libera concorrenza e, comunque, di non trovarsi in altre situazioni ritenute incompatibili con la partecipazione alle gare dal Codice degli Appalti, dal Codice Civile ovvero dalle altre disposizioni normative vigenti;

- di non aver conferito incarichi ai soggetti di cui all'art. 53, c. 16-ter, del D.Lgs. n. 165 del 30 marzo 2001 così come integrato dall'art.21 del D.Lgs. 8.4.2013, n.39, o di non aver stipulato contratti con i medesimi soggetti;

- di essere consapevole che, qualora venga accertata la violazione del suddetto divieto di cui all'art.53, comma 16-ter, del D.Lgs. 30 marzo 2001, n. 165 così come integrato dall'art.21 del D.Lgs. 8.4.2013, n.39 verrà disposta l'immediata esclusione dell' Impresa dalla partecipazione alla procedura d'affidamento;

- di impegnarsi a rendere noti, su richiesta dell'Amministrazione, tutti i pagamenti eseguiti e riguardanti il contratto eventualmente aggiudicatole a seguito della procedura di affidamento.

Articolo 3

(Obblighi dell'Amministrazione)

1.L'Amministrazione conforma la propria condotta ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza.

2.L'Amministrazione informa il proprio personale e tutti i soggetti in essa operanti, a qualsiasi titolo coinvolti nella procedura di gara sopra indicata e nelle fasi di vigilanza, controllo e gestione dell'esecuzione del relativo contratto qualora assegnato, circa il presente Patto di integrità e gli obblighi in esso contenuti, vigilando sulla loro osservanza.

3.L'Amministrazione attiverà le procedure di legge nei confronti del personale che non conformi il proprio operato ai principi richiamati al comma primo, ed alle disposizioni contenute nel codice di comportamento dei dipendenti pubblici di cui al D.P.R. 16 aprile 2013, n.62, ovvero nel Codice di comportamento dei dipendenti del Comune di San Demetrio ne Vestini;

4.L'Amministrazione aprirà un procedimento istruttorio per la verifica di ogni eventuale segnalazione ricevuta in merito a condotte anomale, poste in essere dal proprio personale in relazione al procedimento di gara ed alle fasi di esecuzione del contratto.

5.L'Amministrazione formalizza l'accertamento delle violazioni del presente Patto di integrità, nel rispetto del principio del contraddittorio.

Articolo 4
(Sanzioni)

1.L'accertamento del mancato rispetto da parte dell'Impresa anche di una sola delle prescrizioni indicate all'art.2 del presente Patto potrà comportare oltre alla segnalazione agli Organi competenti, l'applicazione, previa contestazione scritta, delle seguenti sanzioni:

- esclusione dalla procedura di affidamento ed escussione della cauzione provvisoria a garanzia della serietà dell'offerta, se la violazione è accertata nella fase precedente all'aggiudicazione dell'appalto;
- revoca dell'aggiudicazione ed escussione della cauzione se la violazione è accertata nella fase successiva all'aggiudicazione dell'appalto ma precedente alla stipula del contratto;
- risoluzione del contratto ed escussione della cauzione definitiva a garanzia dell'adempimento del contratto, se la violazione è accertata nella fase di esecuzione dell'appalto.

2.In ogni caso, l'accertamento di una violazione degli obblighi assunti con il presente Patto di Integrità costituisce legittima causa di esclusione dell'Impresa dalla partecipazione alle procedure di affidamento degli appalti di lavori, forniture e servizi bandite dall'Amministrazione dell'Interno per i successivi tre anni.

Articolo 5
(Controversie)

La risoluzione di ogni eventuale controversia relativa all'interpretazione ed alla esecuzione del presente Patto di Integrità è demandata all'Autorità Giudiziaria competente.

Articolo 6
(Durata)

Il presente Patto di integrità e le relative sanzioni si applicano dall'inizio della procedura volta all'affidamento e fino alla regolare ed integrale esecuzione del contratto assegnato a seguito della procedura medesima.

Data,

L'AMMINISTRAZIONE
Il Resp. Del Serv. Tecnico
Ing. Rossi Luciano

L'IMPRESA

REPUBBLICA ITALIANA

COMUNE DI SAN DEMETRIO NE' VESTINI

PROVINCIA DI L'AQUILA

**Affidamento Servizio di mensa scolastica per l'anno scolastico xxxxxxxxxxxx,
salvo la possibilità di proroga per un ulteriore anno scolastico**

L'anno duemilaxxxxxx il giorno xxxx del mese di dicembre

Innanzi a me, xxxxxxxxxxx, Segretario Generale del Comune di San Demetrio, ai sensi dell'art.
97 comma 4 lett. C) del Dlgs. 267/2000

SONO COMParsi I SIGNORI

1) il Sig. Enrico Di Gasbarro nato a L'Aquila l'11/04/1971, domiciliato per la Sua carica presso
il Comune di San Demetrio Ne' Vestini, il quale interviene in questo atto in nome, per conto ed
interesse di questo Comune che legalmente rappresenta, quale Responsabile del Servizio,
Cod. Fis. 80002710665, di seguito, nel presente atto, per brevità, anche "Comune".

2) la Sig.ra xxxxxxxxxxx nata xxxxxxxxxxxxxxxx il xxxxxxxxxxx residente a xxxxxxxxxxxxxxxx in
Via xxxxxxxxxxx n. xx in qualità di rappresentante legale dell'impresa "xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx con
sede in xxxxxxxxxxxxxxxx in xxxxxxxxxxx n. xx Partita IVA/Cod. Fisc. xxxxxxxxxxxxxxxx di
seguito nel presente atto, per brevità, anche "appaltatore".

Detti intervenuti nella piena capacità giuridica e nella identità personale dei quali io Segretario
sono personalmente certo e che, di accordo e con il mio consenso, trovandosi nelle condizioni
volute dalla legge, rinunciano all'assistenza dei testimoni, con il presente atto convengono e
stipulano quanto appresso.

PREMESSO

– che con determinazione ufficio amministrativo n. xxx del xxxxxxxxxx è stata avviata

apposita gara per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per l'anno scolastico

xxxxxxx, salvo la possibilità di proroga per un ulteriore anno scolastico

- che è trascorso il termine di cui all'art. 32, comma 9, del D. Lgs. 50/2016.

Le parti riconoscono, accettano e ratificano la precedente narrativa come parte integrante e

sostanziale del presente contratto, anche per i documenti e/o parti non allegate, dispensando

l'Ufficiale rogante della relativa lettura.

TUTTO CIÒ PREMESSO

le parti convengono e stipulano quanto segue:

Articolo 1 – Premesse

Le premesse sono parte integrante e sostanziale del presente Contratto.

Articolo 2 – Oggetto del contratto

1. Il Comune di San Demetrio, a mezzo del suo legale rappresentante, come sopra costituito

conferisce alla Ditta xxxxxxxxxxxxxxxx e per essa al Rappresentante legale, Sig.ra Carla

Prosperi, che accetta, senza riserva alcuna e si impegna ad effettuare a proprio rischio e

organizzazione d'impresa, la gestione della mensa scolastica, consistente nella preparazione

e somministrazione dei pasti presso il centro di cottura della refezione scolastica comunale

concesso in uso per l'anno scolastico xxxxxxxx con possibilità di proroga anche per l'anno

scolastico xxxxxxxxxxxxxxxx, alle condizioni e secondo le modalità previste nel presente

Contratto, nel Capitolato speciale d'appalto, nell'offerta tecnica e nell'offerta economica

presentate dalla Ditta in sede di partecipazione alla gara, materialmente allegati al presente

atto per costituirne parte integrante e sostanziale

L'esecuzione dei servizi ricompresi nell'appalto deve essere effettuata dall'appaltatore con la

massima diligenza, secondo le regole dell'arte e nel rispetto e consapevolezza delle norme a

qualunque titolo applicabili ivi compreso l'art. 1374 del c.c. e con le caratteristiche qualitative e quantitative previste negli atti di gara e nell'offerta tecnica.

Articolo 3 – Durata del contratto

La durata dell'appalto è stabilita in un anno scolastico xxxxxxxx.

Come indicato nella deliberazione G.C. n. xx del xxxxxx, con la quale è stato fornito atto di indirizzo per l'appalto in parola, in questa sede, da intendere come riserva in favore del

Comune della facoltà di esercitare l'opzione di rinnovo, si richiamano i contenuti della stessa

ed in particolare la seguente disposizione “(...) *per l'affidamento del servizio di refezione*

scolastica per l'anno scolastico xxxxxx salvo la possibilità di proroga per un ulteriore anno

scolastico in caso di mancata costituzione o comunque impossibilità di trasferimento del

servizio di cui trattasi alla società in house di cui in premessa...” alle condizioni nessuna

esclusa del Capitolato Speciale D'Oneri e dell'offerta tecnica ed economica presentata (...).

L'eventuale periodo di proroga avrà, quindi, nel caso, durata per un ulteriore anno scolastico

con decorrenza dalla data comunicata dal Comune e con l'osservanza del calendario

scolastico approvato dalle Autorità competenti

In caso di mancato esercizio dell'opzione di rinnovo da parte del Comune, l'Aggiudicatario è

comunque tenuto alla prestazione del servizio, agli stessi patti e condizioni e nei limiti delle

prestazioni richieste dall'Ente, per il tempo necessario per il trasferimento del servizio alla

società *in house* richiamata nella menzionata delibera.

Articolo 4 – Costo unitario e importo complessivo presunto del contratto

Il costo unitario del servizio, riferito ad ogni singolo pasto, all'esito dell'applicazione del

ribasso proposto, è risultato essere pari ad € xxxxx (Euro xxxx/xx) I.V.A. esclusa.

L'importo complessivo presunto per il periodo di affidamento di cui al presente contratto resta

€ xxxxxxxxxxxx (xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx) I.V.A. esclusa.

Articolo 5 – Obblighi dell'impresa

L'impresa si obbliga al rispetto puntuale di tutte le previsioni, prescrizioni, oneri ed incombenze previsti a suo carico negli atti di gara oltre che dalle norme –anche in tema di sicurezza e di tutela dell'ambiente – applicabili.

Il servizio dovrà essere reso secondo i livelli e nel rispetto dei parametri di qualità stabiliti negli atti di gara ivi compresa l'offerta tecnica presentata in sede di partecipazione nella quale sono state formalizzate proposte integrative e migliorative – anche in termini qualitativi e quantitativi - vincolanti.

Sono posti a carico dell'appaltatore anche gli obblighi previsti dal capitolato speciale d'appalto e dall'offerta tecnica in tema di caratteristiche e qualità delle derrate alimentari e loro manipolazione e di osservanza delle norme di sicurezza e di formazione e aggiornamento del personale.

L'aggiudicataria dovrà utilizzare personale in numero e qualifiche professionali adeguati al corretto espletamento del servizio in oggetto.

Articolo 6. Corrispettivi e modalità di pagamento

I corrispettivi, calcolati sulla base della offerta economica presentate in sede di partecipazione, sono dovuti all'Appaltatore dal Comune per i servizi oggetto del Contratto effettivamente prestati

I pagamenti saranno erogati dietro presentazione di regolari fatture a cadenza mensile che saranno emesse dall'appaltatore per il numero di pasti effettivamente somministrati, previa attestazione di regolarità e conferma dello svolgimento e fattura indicante il numero dei pasti serviti e con allegati i buoni pasto ritirati.

Articolo 7. Cauzione definitiva

L' "Appaltatore", a garanzia degli impegni da assumere con il presente atto, ha costituito,

mediante Garanzia fideiussoria per la Cauzione Definitiva n. xxxxxxxxxxxx emessa da

xxxxxxxxxxxxxxxx in data xxxxxxxxxxxx per un importo di € xxxxxxxxxxxx (ridotta del 50% se

in possesso di certificazione di qualità ISO 9001 e di un ulteriore 20% se in possesso di

certificazione di qualità ISO 1401). Tale cauzione verrà svincolata ai sensi di legge.

L'Appaltatore è dotato di polizza RCT/RCO nxxxxxxxxxxxxxxxx con massimale di xx milioni di

euro della xxxxxxxxxxxxxxxxxxx.

Nel caso di inadempienze contrattuali da parte dell' "Appaltatore" il "Comune" avrà diritto di

valersi di propria autorità della suddetta cauzione.

L' "Appaltatore" dovrà reintegrare la cauzione medesima, nel termine che gli sarà prefissato,

qualora il "Comune" abbia dovuto, durante l'esecuzione del contratto, avvalersi in tutto o in

parte di essa.

In caso di accertate inadempienze da parte della Ditta relativi alla non conformità del servizio,

trova applicazione quanto previsto all'art. 32 e all'art. 33 del capitolato speciale d'appalto

Articolo 8. Tracciabilità dei flussi finanziari

L'appaltatore è tenuto ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della legge n.

136/2010 al fine di assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto.

Qualora l'appaltatore non assolva agli obblighi previsti dall'art. 3 della legge n. 136/2010 per

la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto, il presente contratto si risolve di diritto ai

sensi del comma 8 del medesimo art. 3.

Articolo 9. Elezione domicilio

A tutti gli effetti del presente contratto l' "Appaltatore" elegge domicilio in xxxxxxxxxxx (xx) in

xxxxxxxxxxxxxxxx.

Articolo 10. cessione del contratto

Il presente contratto non potrà essere ceduto, a pena di nullità, ai sensi dell'art.18, comma 2,

della Legge 19 marzo 1990, n.55 e successive modificazioni ed integrazioni

Articolo 11. Obblighi in materia di lavoro, previdenza e sicurezza

L' "Appaltatore" dichiara, di applicare ai propri dipendenti il vigente Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per i lavoratori dipendenti e di agire, nei confronti degli stessi, nel rispetto degli obblighi assicurativi e previdenziali, previsti dalle leggi e dai contratti.

L' "Appaltatore" è, altresì, obbligato a rispettare tutte le norme in materia retributiva, contributiva, previdenziale, assistenziale, assicurativa, sanitaria, previste per i dipendenti dalla vigente normativa, con particolare riguardo a quanto previsto dall'art.18, comma 7, della Legge 19 marzo 1990, n.55, e successive modifiche ed integrazioni.

Articolo 12. Trattamento dati personali

Ai sensi dell'art. 13 del Reg.to UE 2016/679, recepito nel D.L.gs. 101/2018 si informa che:

- il trattamento dei dati personali forniti o comunque acquisiti è finalizzato unicamente ad adempiere agli obblighi derivanti dal presente contratto e avverrà nei modi e nei limiti necessari per perseguire tali finalità;

-il conferimento dei dati è necessario per l'esecuzione del presente contratto e la loro mancata indicazione può precludere tale esecuzione.

- i soggetti o le categorie di soggetti che possono venire a conoscenza dei dati sono:

- il personale interno del Comune addetto agli uffici che partecipano al procedimento;

- ogni altro soggetto che abbia interesse a partecipare al procedimento ai sensi della L. 241/90 e s.m.i.;

- i diritti spettanti all'interessato in relazione al trattamento dei dati sono quelli previsti dal Reg.to UE 2016/679, cui si rinvia;

- il titolare del trattamento dei dati è il Comune appaltante.

La Società si impegna a comunicare entro 10 giorni dalla sottoscrizione del contratto il

nominativo di un responsabile della tutela dei dati di cui verrà a conoscenza nell'esecuzione dell'Appalto.

Si obbliga, inoltre, a curare che il trattamento si svolga nel pieno rispetto della legislazione vigente e ad eseguire i soli trattamenti funzionali, necessari e pertinenti all'esecuzione delle prestazioni.

Articolo 13. Trasparenza prezzi

L'aggiudicatario espressamente ed irrevocabilmente dichiara:

- che non vi è stata mediazione o altra opera di terzi per la conclusione del presente contratto;

- di non avere corrisposto, né di corrispondere ad alcuno direttamente o attraverso terzi, ivi comprese le imprese collegate o controllate, somme di denaro o altra utilità a titolo di intermediazione o simili;

- che con riferimento al presente contratto non ha in corso intese e/o pratiche restrittive della concorrenza e del mercato vietate ai sensi della normativa applicabile, ivi inclusi i principi e la disciplina comunitaria in materia di concorrenza e che l'offerta è stata predisposta nel pieno rispetto della citata normativa.

Nel caso in cui non risultasse conforme al vero anche una sola delle dichiarazioni rese ai sensi del presente articolo per tutta la durata del contratto in oggetto, lo stesso si intenderà automaticamente risolto ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 1456 c.c. per fatto e colpa dell'Appaltatore che sarà conseguentemente tenuta al risarcimento di tutti i danni derivanti dalla risoluzione.

Articolo 14. Foro competente

Per qualsiasi controversia relativa all'interpretazione e esecuzione del presente contratto o comunque a esso connessa, sarà competente in via esclusiva il foro dell'Aquila.

Articolo 15. Norme regolatrici

Il presente contratto, oltre che dalle clausole ivi contenute, dal Capitolato tecnico e dagli atti e documenti ivi richiamati, è regolato:

- dal D. Lgs. n. 50/2016 e *s.m.i.*;

- dal D. Lgs 36/2023;

- dal D. Lgs. n. 81/2008 e *s.m.i.*;

- dalla L. n. 136/2010 e *s.m.i.*

- dal Codice Civile e dalle altre disposizioni in vigore in materia di contratti per quanto non regolato dai precedenti punti.

Articolo 16 – Allegati al contratto

Al presente contratto vengono materialmente allegati il Capitolato speciale d'appalto, l'offerta tecnica e l'offerta economica presentate dall'Appaltatore in sede di gara. Fanno inoltre parte integrante e sostanziale del presente contratto, anche se non materialmente allegati e conservati in atti dal RUP:

a) cauzione definitiva;

b) polizza assicurativa RCT/RCO

Articolo 17. Spese contrattuali

La Ditta assume a proprio carico tutte le spese del contratto e tutti gli oneri connessi alla sua stipulazione.



Dipartimento per la Salute e il Welfare

Servizio della prevenzione e tutela sanitaria

LINEE DI INDIRIZZO PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLA REGIONE ABRUZZO



Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica della Regione Abruzzo

A cura di:

Dr.ssa Sonia Pompili: Dietista Nutrizionista SIAN – ASL Teramo

Con il coordinamento e supervisione di:

Dr. Tommaso Migale: Dirigente Medico SIAN- Ristorazione Collettiva ASL Teramo

Con la collaborazione di:

Dr. Francesco Di Galleonardo: Direttore SIAN -ASL Teramo

Dr.ssa Maddalena Scipioni: Direttore SIAN -ASL Avezzano Sulmona L'Aquila

Dr. Ercole Ranalli: Direttore SIAN ASL Lanciano Vasto Chieti

Dr.ssa Amalia Scuderi: Direttore SIAN ASL Pescara

Dr. Rolando Piccioni: Direttore Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale ASL Teramo

Dr. Mario Di Pietro: Pediatra Endocrinologo Nutrizionista Ref. Abruzzo SIEDP e SIRIDAP

Si ringrazia il personale medico, sanitario e amministrativo del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della ASL di Teramo per la collaborazione e disponibilità.

Rev. settembre 2022

Linee guida INFANZIA, PRIMARIA, SECONDARIA 1° GRADO -- Tabelle dietetiche --

MENÙ AUTUNNO INVERNO (in vigore da ottobre a marzo)

INFANZIA PRIMARIA SECONDARIA 1° GRADO - AUTUNNO-INVERNO I SETTIMANA

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta al pomodoro e basilico	Tagliolini o sagnette con legumi	Pasta con olio evo e parmigiano	Pasta al forno	Risotto alla zucca
Straccetti di tacchino	Frittata con mozzarella	Scaloppina di vitello	Parmigiano a tocchetti o in scaglie	Polpette di pesce
Bieta lessa olio e limone (ortaggi / verdure di stagione)	Finocchi alla julienne (ortaggi / verdure di stagione)	Carote alla julienne (ortaggi / verdure di stagione)	Insalata lattuga, carote e finocchi (ortaggi / verdure di stagione)	Lattuga a striscioline (ortaggi / verdure di stagione)
	<i>Dolce</i>			
FRUTTA FRESCA: A ROTAZIONE E SECONDO STAGIONE				
PANE COMUNE O CASERECCIO O INTEGRALE				

INFANZIA PRIMARIA SECONDARIA 1° GRADO - AUTUNNO-INVERNO II SETTIMANA

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Minestrone con riso o pasta	Gnocchetti al pomodoro	Orzo o Pasta con legumi	Risotto fantasia	Pasta al sugo di pomodoro con ricotta
Polpette di maiale	Ciliegine di mozzarella	Sformato di patate	Bocconcini di pollo croccanti	Platessa al forno
Insalata mista (ortaggi / verdure di stagione)	Spinaci al parmigiano (ortaggi / verdure di stagione)	Lattuga a striscioline (ortaggi / verdure di stagione)	Finocchi alla julienne (ortaggi / verdure di stagione)	Carote alla julienne (ortaggi / verdure di stagione)
			<i>Dolce</i>	
FRUTTA FRESCA: A ROTAZIONE E SECONDO STAGIONE				
PANE COMUNE O CASERECCIO O INTEGRALE				

INFANZIA PRIMARIA SECONDARIA 1° GRADO - AUTUNNO-INVERNO III SETTIMANA

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Risotto alla zucca	Tagliatelle al ragù di carne	Pasta con olio evo e parmigiano	Orzo o pasta con legumi	Pasta al pomodoro e basilico
Scaloppine di tacchino	Polpette ricotta e spinaci	Bocconcini di carne in umido	Frittata con patate	Crocchette di pesce
Lattuga a striscioline (ortaggi / verdure di stagione)	Insalata mista (ortaggi / verdure di stagione)	Bieta lessa olio e limone (ortaggi / verdure di stagione)	Carote alla julienne (ortaggi / verdure di stagione) <i>Dolce</i>	Insalata lattuga e finocchi (ortaggi / verdure di stagione)
FRUTTA FRESCA: A ROTAZIONE E SECONDO STAGIONE				
PANE COMUNE O CASERECCIO O INTEGRALE				

INFANZIA PRIMARIA SECONDARIA 1° GRADO - AUTUNNO-INVERNO IV SETTIMANA

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta all'ortolana	Pasta e piselli	Riso del marinaio o pasta al tonno	Quadrucci in brodo vegetale	Gnocchetti al pomodoro
Spezzatino di vitello alla genovese	Prosciutto crudo / cotto	Frittata con spinaci	Cotoletta di pollo al forno	Merluzzo gratinato al forno
Spinaci al limone (ortaggi / verdure di stagione)	Carote alla julienne e cappuccio (ortaggi / verdure di stagione)	Lattuga a striscioline (ortaggi / verdure di stagione)	Purea di patate (ortaggi / verdure di stagione)	Insalata mista (ortaggi / verdure di stagione)
	<i>Dolce</i>			
FRUTTA FRESCA: A ROTAZIONE E SECONDO STAGIONE				
PANE COMUNE O CASERECCIO O INTEGRALE				

MENÙ PRIMAVERA ESTATE (in vigore nel mese di settembre e da aprile a chiusura dell'anno scolastico)

INFANZIA PRIMARIA SECONDARIA 1° GRADO - PRIMAVERA-ESTATE I SETTIMANA

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta al pomodoro e basilico	Pasta e piselli	Pasta con olio evo e parmigiano	Pasta con tonno e pomodorini	Risotto fantasia
Petto di tacchino alla salvia	Omelette con mozzarella	Hamburger	Prosciutto crudo	Merluzzo gratinato al forno
Verdure in teglia (ortaggi / verdure di stagione)	Carote alla julienne (ortaggi / verdure di stagione)	Insalata mista con pomodorini (ortaggi / verdure di stagione)	Insalata lattuga, carote e finocchi (ortaggi / verdure di stagione)	Fagiolini (ortaggi / verdure di stagione)
	<i>Dolce</i>			
FRUTTA FRESCA: A ROTAZIONE E SECONDO STAGIONE:				
PANE COMUNE O CASERECCIO O INTEGRALE				

INFANZIA PRIMARIA SECONDARIA 1° GRADO - PRIMAVERA-ESTATE II SETTIMANA

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Gnocchetti al pomodoro e basilico	Risotto gamberetti e zucchine	Pasta con crema di carciofi o verdure di stagione	Pasta con legumi	Pasta al sugo di pomodoro e olive
Bocconcini di pollo croccanti	Crescenza o tocchetti di parmigiano	Polpette di maiale	Frittata con zucchine	Polpette di tonno (tonnini)
Insalata di pomodori (ortaggi / verdure di stagione)	Insalata mista (ortaggi / verdure di stagione)	Lattuga a striscioline (ortaggi / verdure di stagione)	Purea di patate	Lattuga a striscioline
		<i>Dolce</i>		
FRUTTA FRESCA: A ROTAZIONE E SECONDO STAGIONE				
PANE COMUNE O CASERECCIO O INTEGRALE				

INFANZIA PRIMARIA SECONDARIA 1° GRADO - PRIMAVERA-ESTATE III SETTIMANA

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta all'ortolana o Insalata di pasta mediterranea	Tagliatelle al pomodoro e basilico	Risotto con piselli	Pasta con zucchine	Pasta con olio evo e parmigiano
Frittata con spinaci	Scaloppine o spezzatino di vitello	Ciliegine di mozzarella	Rollè di tacchino	Crocchette di pesce
Carote e finocchi alla julienne (ortaggi / verdure di stagione)	Verdure in teglia (ortaggi / verdure di stagione)	Insalata mista con pomodorini (ortaggi / verdure di stagione)	Fagiolini (ortaggi / verdure di stagione)	Carote alla julienne (ortaggi / verdure di stagione)
			<i>Dolce</i>	
FRUTTA FRESCA: A ROTAZIONE E SECONDO STAGIONE				
PANE COMUNE O CASERECCIO				

INFANZIA PRIMARIA SECONDARIA 1° GRADO PRIMAVERA-ESTATE IV SETTIMANA

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta o Riso del marinaio	Pasta al sugo di pomodoro e melanzane	Pasta e legumi o Farro in insalata con legumi e ortaggi	Risotto primavera o Insalata di riso	Gnocchetti al pomodoro e basilico
Prosciutto cotto	Arista di vitello	Frittata con patate	Cotoletta di pollo al forno	Filetti di platessa al forno
Carote e/o patate lesse in insalata (ortaggi / verdure di stagione)	Insalata lattuga e pomodori (ortaggi / verdure di stagione)	Lattuga a striscioline (ortaggi / verdure di stagione)	Carote e finocchi alla julienne (ortaggi / verdure di stagione)	Zucchine trifolate (ortaggi / verdure di stagione)
		<i>Dolce</i>		
FRUTTA FRESCA: A ROTAZIONE E SECONDO STAGIONE				
PANE COMUNE O CASERECCIO O INTEGRALE				

Ricettario

PRIMA SETTIMANA AUTUNNO INVERNO - INFANZIA PRIMARIA SECONDARIA 1°GRADO -

LUNEDI (1° settimana AUT-INV): pasta al pomodoro e basilico, straccetti di tacchino, bieta lessa olio e limone

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	SECONDARIA 1°GRADO QUANTITA' grammi	NOTE
PASTA	60	70	90	GRANO DURO
SALSA DI POMODORO	50	60	80	PASSATO O PELATI FRULLATI
CIPOLLA, BASILICO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
PARMIGIANO REGGIANO	5	8	10	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

TACCHINO	50	60	70	FESA
FARINA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	GRATTUGIATO
ARANCIA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
OLIVE NERE SNOCCIOLATE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	8	

BIETA	60	60	100	
LIMONE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	SUCCO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Pasta al pomodoro e basilico: cuocere il pomodoro in un tegame con cipolla e olio extra vergine d'oliva. Rimuovere la cipolla.

Cuocere la pasta e condire aggiungendo parmigiano e qualche foglia di basilico.

Straccetti di tacchino: battere le fettine di fesa di tacchino, tagliarle a striscioline e passarle nella farina. Riscaldare in una padella larga l'olio extravergine d'oliva e aggiungere gli straccetti infarinati, poca acqua e sale.

Verso fine cottura aggiungere il succo d'arancia agli straccetti, unendo a piacere olive nere snocciolate. Fare insaporire ancora qualche minuto e servire.

Bieta lessa olio e limone: lessare la bieta pulita e mondata in poca acqua oppure cuocere a vapore. Scolare e condire con olio extra vergine d'oliva e del succo di limone.

PRIMA SETTIMANA AUTUNNO INVERNO - INFANZIA PRIMARIA SECONDARIA 1°GRADO -

MARTEDI (1° settimana AUT-INV): tagliolini o sagnette con legumi, frittata con mozzarella, finocchi alla julienne, *dolce*

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	SECONDARIA 1°GRADO QUANTITA' grammi	NOTE
TAGLIOLINI	40	60	60	ALL'UOVO SECCHI (in alternativa SAGNETTE DI SEMOLA)
LEGUMI SECCHI	30	30	40	A ROTAZIONE: LENTICCHIE, FAGIOLI, CECI N.B. Il peso dei legumi freschi o in scatola è di 60 g per infanzia e primaria, 120 g per secondaria 1° grado
SALSA DI POMODORO	20	20	20	PASSATO O PELATI FRULLATI per lenticchie e fagioli (in bianco per ceci)
TRITO SEDANO, CAROTA E CIPOLLA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
AROMI A PIACERE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	rosmarino/alloro/salvia
OLIO EXTRA V. D'OLIVA	5	8	8	

UOVO	60 (n.1)	60 (n.1)	60 (n.1)	
MOZZARELLA	10	10	10	
PARMIGIANO REGGIANO	3	5	5	GRATTUGIATO
LATTE	q.b. s	q.b.	q.b.	SE NECESSARIO

FINOCCHI	60	60	100	
OLIO EXTRA V. D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Tagliolini o sagnette con legumi: per i ceci ed i fagioli, procedere con l'ammollo in acqua sin dal giorno precedente. Cuocere i legumi (a rotazione: lenticchie, fagioli, ceci) in abbondante acqua e addizionata di un pizzico di bicarbonato di sodio e aromi a piacere (rosmarino/alloro/salvia).

Mettere in una casseruola l'olio, l'aglio e fare scaldare.

Aggiungere o la conserva di pomodoro o un trito di ortaggi (sedano, carota, cipolla), diluire con un po' di acqua e far cuocere.

In seguito unire al pomodoro o agli ortaggi i legumi già cotti con tutta l'acqua alla casseruola rimuovendo gli aromi, continuare la cottura. una volta cotta unirli ai legumi.

Frittata al forno con mozzarella: Sbattere le uova aggiungendo la mozzarella a cubetti, il parmigiano, una minima quantità di sale, ed eventualmente un po' di latte; versarlo in una teglia con carta forno.

Infornare a temperatura media per circa 15-20 minuti.

Se più gradita è possibile la cottura in padella.

Finocchi alla julienne: mondare e lavare i finocchi, tagliarli a spicchi non troppo grandi, condire con olio extra vergine d'oliva, una minima quantità di sale ed eventualmente succo di limone

DOLCE vedere scheda dolci pag. 178

PRIMA SETTIMANA AUTUNNO INVERNO - INFANZIA PRIMARIA SECONDARIA 1°GRADO -

MERCOLEDI (1° settimana AUT-INV): pasta con olio evo e parmigiano, scaloppina di vitello, carote alla julienne.

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	SECONDARIA 1°GRADO QUANTITA' gr.	NOTE
PASTA	60	70	90	GRANO DURO
PARMIGIANO REGGIANO	5	8	10	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

VITELLO CAT. V	50	60	70	PETTO
FARINA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
LIMONE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	8	

CAROTE	60	60	80	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Pasta in bianco olio e parmigiano: lessare la pasta, scolarla e condire con olio extra vergine d'oliva e parmigiano reggiano ed eventualmente un po' d'acqua di cottura della pasta tenuta da parte.

Scaloppina di vitello: battere la carne e passarla nella farina.

Riscaldare in una padella larga l'olio extravergine d'oliva e aggiungere la carne infarinata e salare.

Verso fine cottura aggiungere il succo di limone alle scaloppine.

Fare insaporire ancora qualche minuto e servire.

Carote alla julienne o grattugiate: tagliare a fili (julienne) o grattugiare le carote, condire con olio extra vergine d'oliva, una minima quantità di sale ed eventualmente succo di limone.

PRIMA SETTIMANA AUTUNNO INVERNO - INFANZIA PRIMARIA SECONDARIA 1°GRADO -

GIOVEDÌ (I° settimana AUT-INV): pasta al forno, parmigiano a tocchetti o in scaglie, insalata lattuga, carote e finocchi

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	SECONDARIA 1°GRADO QUANTITA' grammi	NOTE
PASTA	60	70	90	
CARNE DI VITELLONE	30	40	50	TAGLIO MAGRO MACINATO
SALSA DI POMODORO	30	40	40	PASSATA O PELATI
CIPOLLA SEDANO CAROTA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
MOZZARELLA	20	30	40	
PARMIGIANO REGGIANO	5	5	5	
BRODO VEGETALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
UOVO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
AROMI	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

PARMIGIANO REGGIANO	30	40	50	TOCCHETTI O SCAGLIE
---------------------	----	----	----	---------------------

LATTUGA	20	20	20	
CAROTE	20	20	30	
FINOCCHI	20	20	30	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Pasta al forno: preparare un battuto di sedano, carota e cipolla: rosolare in una padella con olio extravergine d'oliva e se necessario brodo vegetale; aggiungere la carne macinata e rosolare.

Unire la salsa di pomodoro, gli aromi, un pizzico di sale e cuocere per circa 30 minuti.

Cuocere la pasta abbastanza al dente, scolare ed aggiungere il ragù, la mozzarella, il parmigiano, l'uovo sbattuto per legare e mettere in forno.

Parmigiano a tocchetti o in scaglie: servire a tocchetti piccoli o in scaglie, eventualmente insieme all'insalata. Se il primo piatto è stato gradito, è possibile ridurre la porzione del parmigiano se non consumato.

Insalata lattuga, carote e finocchi: mondare e lavare la lattuga, tagliarla a listarelle.

Tagliare a fili (julienne) o grattugiare le carote e i finocchi, condire il tutto con un pizzico sale, olio extra vergine d'oliva ed eventualmente succo di limone.

PRIMA SETTIMANA AUTUNNO INVERNO - INFANZIA PRIMARIA SECONDARIA 1°GRADO -

VENERDI (1° settimana AUT-INV): risotto alla zucca, polpette di pesce, lattuga a striscioline

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	SECONDARIA 1°GRADO QUANTITA' grammi	NOTE
RISO	60	70	90	BRILLATO
ZUCCA	50	60	80	
CIPOLLA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
PARMIGIANO REGGIANO	5	8	10	GRATTUGIATO
BRODO VEGETALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
AROMI	Q.B.	Q.B.	Q.B.	SALVIA ROSMARINO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

FILETTI DI MERLUZZO O PLATESSA	60	80	100	SURGELATI
PATATE	20	30	40	
UOVO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Se necessario
FARINA, PANGRATTATO o PANE BAGNATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
PREZZEMOLO, AGLIO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	8	

LATTUGA	40	40	60	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Risotto alla zucca: tagliare la zucca a dadini, fare stufare in poco olio la cipolla tagliata sottile, aggiungere la zucca, poca acqua e una minima quantità di sale; a metà cottura aggiungere la salvia e il rosmarino.

Togliere gli aromi e frullare la zucca una volta cotta.

Dorare la cipolla tagliata sottile in olio extra vergine d'oliva, aggiungere il riso crudo e "tostarlo" con brodo vegetale precedentemente preparato.

Verso la fine della cottura aggiungere la zucca frullata e il parmigiano.

Polpette di pesce: lessare le patate ed a parte cuocere il pesce senza spine con prezzemolo e aglio.

Passare allo schiacciapate le patate lessate e unirle al pesce cotto e ben sminuzzato.

Aggiungere il pangrattato o il pane raffermo bagnato in acqua e strizzato, prezzemolo tritato e a piacere un po' di succo di limone.

Il composto non deve risultare molle ma consistente per cui se necessario aggiungere dell'uovo o ulteriore pangrattato.

Preparare con il composto delle polpette e passarle nella farina.

Cuocere in olio evo fino a che le polpette risultano cotte ma non sfaldate.

Lattuga a striscioline: mondare e lavare la lattuga, tagliarla a listarelle e condirla con olio extravergine d'oliva.

SECONDA SETTIMANA AUTUNNO INVERNO -INFANZIA PRIMARIA SECONDARIA1°GRADO-

LUNEDI (II° settimana AUT-INV): minestrone con riso o pasta, polpette di maiale, insalata mista

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	SECONDARIA 1°GRADO QUANTITA' grammi	NOTE
PASTA	40	50	70	GRANO DURO
VERDURE FRESCHE DI STAGIONE	50	60	60	
BRODO VEGETALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
PARMIGIANO REGGIANO	5	8	10	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

MAIALE	50	60	70	TAGLIO MAGRO MACINATO
UOVO	10	10	10	Utilizzare circa 2 UOVA PER 10 BAMBINI
PANE COMUNE	10	10	10	RAFFERMO
LATTE	5	5	5	
PARMIGIANO REGGIANO	3	5	5	GRATTUGIATO
AROMI	Q.B.	Q.B.	Q.B.	PREZZEMOLO- ROSMARINO
SALSA DI POMODORO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	IN CASO DI PREPARAZIONE AL SUGO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	8	

INSALATA MISTA	60	60	80	LATTUGA, RICCIA, CAPPUCCIO, RADICCHIO (a seconda della disponibilità)
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Minestrone con riso o pasta: cuocere le verdure di stagione in acqua fredda.

Frullare, trattenendo l'acqua di cottura ed a parte cuocere la pasta o il riso.

Unire il passato di verdure alla pasta o al riso, aggiungere l'acqua di cottura delle verdure sino alla consistenza desiderata, parmigiano reggiano ed olio extravergine di oliva.

Polpette di maiale: preparare l'impasto con la carne macinata, l'uovo, il parmigiano, il pane ammollato nel latte e ben strizzato, gli aromi, una minima quantità di sale.

Preparare con l'impasto delle polpette e cuocere in padella in bianco o in una salsa di pomodoro.

Insalata mista: tagliare finemente gli ortaggi (lattuga, riccia, cappuccio, radicchio) condire con un pizzico sale, olio extra vergine d'oliva ed eventualmente succo di limone.

SECONDA SETTIMANA AUTUNNO INVERNO- INFANZIA PRIMARIA SECONDARIA1°GRADO-

MARTEDI (II° settimana AUT-INV): gnocchetti al pomodoro, ciliegine di mozzarella, spinaci al parmigiano

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	SECONDARIA 1°GRADO QUANTITA' grammi	NOTE
GNOCCHETTI	150	180	250	
SALSA DI POMODORO	50	60	80	PASSATO O PELATI FRULLATI
CIPOLLA, BASILICO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
PARMIGIANO REGGIANO	5	8	10	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	
CILIEGINE DI MOZZARELLA	50	60	80	
SPINACI	60	60	100	SURGELATI
PARMIGIANO REGGIANO	3	3	5	
AGLIO O CIPOLLA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	
PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Gnocchetti al pomodoro: cuocere il pomodoro in un tegame con cipolla e olio extra vergine d'oliva. Cuocere gli gnocchi e condire, aggiungendo parmigiano e qualche foglia di basilico.

Ciliegine di mozzarella

Spinaci al parmigiano: lessare gli spinaci in poca acqua, scolarli bene e ripassarli in padella con un filo d'olio, extravergine d'oliva e uno spicchio d'aglio o della cipolla, lasciare insaporire per qualche minuto dopo aver aggiunto una minima quantità di sale.

A fine cottura togliere l'aglio (o la cipolla) e aggiungere il parmigiano.

Variante PRIMO: (È possibile utilizzare gnocchetti sardi al posto degli gnocchi di patate, nelle quantità previste per la pasta di semola)

SECONDA SETTIMANA AUTUNNO INVERNO -INFANZIA PRIMARIA SECONDARIA1°GRADO-

MERCOLEDI (II° settimana AUT-INV): orzo o pasta con legumi, sformato di patate, lattuga a striscioline

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITÀ grammi	PRIMARIA QUANTITÀ grammi	SECONDARIA 1°GRADO QUANTITÀ grammi	NOTE
ORZO	45	65	65	PERLATO
LEGUMI SECCHI	30	30	40	A ROTAZIONE: LENTICCHIE, FAGIOLI, CECI N.B. Il peso dei legumi freschi o in scatola è di 60 g per infanzia e primaria, 120 g per secondaria 1° grado
SALSA DI POMODORO	20	20	20	PASSATO O PELATI FRULLATI per lenticchie e fagioli (in bianco per ceci)
TRITO SEDANO, CAROTA E CIPOLLA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
AROMI A PIACERE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	rosmarino/alloro/salvia
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	20	20	

PATATE	80	80	150	
MOZZARELLA	15	15	25	
PROSCIUTTO COTTO	15	15	25	SENZA LATTOSIO, GLUTINE E POLIFOSFATI AGGIUNTI
UOVA	10	10	10	Utilizzare circa 2 UOVA PER 10 BAMBINI
PARMIGGIANO REGGIANO	3	3	5	GRATTUGIATO
LATTE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	SE NECESSARIO

LATTUGA	40	40	60	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Orzo o pasta con legumi: per i ceci ed i fagioli, procedere con l'ammollo in acqua sin dal giorno precedente. Cuocere i legumi (a rotazione: lenticchie, fagioli, ceci) in abbondante acqua e addizionata di un pizzico di bicarbonato di sodio e aromi a piacere (rosmarino/alloro/salvia).

Mettere in una casseruola l'olio, l'aglio e fare scaldare; aggiungere o la conserva di pomodoro o un trito di ortaggi (sedano, carota, cipolla), diluire con un po' di acqua e far cuocere. In seguito unire al pomodoro o agli ortaggi i legumi già cotti con tutta l'acqua alla casseruola rimuovendo gli aromi, continuare la cottura.

Se lo si desidera passare una parte dei legumi al passaverdura.

Lessare l'orzo in un tegame a parte e una volta cotto unirlo ai legumi.

Sformato di patate: lessare le patate, sbucciarle e schiacciarle.

Aggiungere la mozzarella finemente tritata, il prosciutto cotto tagliato a cubetti piccoli, il parmigiano, l'uovo sbattuto e se necessario aggiungere il latte per amalgamare meglio il composto; disporre il composto in una teglia da forno leggermente unta e cuocere in forno ben caldo (180°C) per 30 minuti circa.

Lattuga a striscioline: mondare e lavare la lattuga, tagliarla a listarelle e condirla con olio extravergine d'oliva.

Varianti PRIMO: (orzo o pasta con legumi): è possibile sostituire l'orzo con la pasta o con il riso nella quantità di 40 g per l'infanzia, 60 g per primaria e secondaria 1° grado.

SECONDA SETTIMANA AUTUNNO INVERNO -INFANZIA PRIMARIA SECONDARIA1°GRADO-

GIOVEDI (II° settimana AUT-INV): risotto fantasia, bocconcini di pollo croccanti, finocchi alla julienne, *dolce*

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	SECONDARIA 1°GRADO QUANTITA' grammi	NOTE
RISO	60	70	90	BRILLATO
VERDURE FRESCHE DI STAGIONE	50	60	60	A PIACERE
BRODO VEGETALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
PARMIGIANO REGGIANO	5	8	10	GRATTUGIATO
CIPOLLA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

POLLO	50	60	70	PETTO
PANGRATTATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
FARINA DI MAIS	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
LATTE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	8	

FINOCCHI	60	60	100	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Risotto fantasia: Lessare in poca acqua le verdure, frullare e aggiungere brodo vegetale fino ad ottenere una crema della consistenza desiderata.

In un tegame a parte dorare la cipolla tagliata sottile in olio extra vergine d'oliva, aggiungere il riso crudo e "tostarlo" con brodo vegetale.

Verso la fine della cottura aggiungere la purea di verdure e il parmigiano.

Bocconcini di pollo croccanti: Tagliare a bocconcini i petti di pollo. Passare i bocconcini nel latte e poi nel pangrattato mescolato alla farina di mais.

Ungere leggermente una teglia da forno, adagiare i bocconcini di pollo panati, salare e cuocere a 180°C per 15-20 minuti circa.

Finocchi alla julienne: mondare e lavare i finocchi, tagliarli a spicchi non troppo grandi, condire con olio extra vergine d'oliva, una minima quantità di sale ed eventualmente succo di limone.

DOLCE vedere scheda dolci pag. 178

SECONDA SETTIMANA AUTUNNO INVERNO - INFANZIA PRIMARIA SECONDARIA 1°GRADO

=

VENERDI (II° settimana AUT-INV): pasta al sugo di pomodoro con ricotta, filetti di platessa al forno, carote alla julienne

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	SECONDARIA 1°GRADO QUANTITA' grammi	NOTE
PASTA	60	70	90	DI GRANO DURO
SALSA DI POMODORO	50	50	50	PASSATA O PELATI
RICOTTA	20	20	30	DI MUCCA
CIPOLLA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
AROMI	Q.B.	Q.B.	Q.B.	BASILICO O PREZZEMOLO
PARMIGIANO REGGIANO	5	8	10	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

FILETTI DI PLATESSA	60	80	100	SURGELATO
PANGRATTATO, FARINA DI MAIS	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
PREZZEMOLO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	8	

CAROTE	60	60	80	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Pasta al sugo di pomodoro e ricotta: cuocere il pomodoro in un tegame con cipolla e olio extra vergine d'oliva ed a fine cottura aggiungere la ricotta schiacciata ed amalgamare bene.

Cuocere la pasta e condire, aggiungendo parmigiano e qualche foglia di basilico o un trito di prezzemolo.

Filetti di platessa al forno: in una terrina mescolare il pangrattato, la farina di mais, una minima quantità di sale e il prezzemolo tritato.

Impanare i filetti di platessa precedentemente scongelati e disporli su una placca leggermente unta con olio. Cuocere in forno a 160°C per circa 20-30 minuti.

Carote alla julienne o grattugiate: tagliare a fili (julienne) o grattugiare le carote, condire con olio extra vergine d'oliva, una minima quantità di sale ed eventualmente succo di limone.

TERZA SETTIMANA AUTUNNO INVERNO - INFANZIA PRIMARIA SECONDARIA 1°GRADO -

LUNEDÌ (III° settimana AUT-INV): risotto alla zucca, scaloppine di tacchino, lattuga a striscioline

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	SECONDARIA 1°GRADO QUANTITA' grammi	NOTE
RISO	60	70	90	BRILLATO
ZUCCA	50	60	80	
CIPOLLA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
PARMIGIANO REGGIANO	5	8	10	GRATTUGIATO
BRODO VEGETALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
AROMI	Q.B.	Q.B.	Q.B.	SALVIA ROSMARINO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

TACCHINO	50	60	70	FESA
FARINA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
LIMONE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	SUCCO DI LIMONE
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	8	

LATTUGA	40	40	60	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Risotto alla zucca: tagliare la zucca a dadini, fare stufare in poco olio la cipolla tagliata sottile, aggiungere la zucca, poca acqua e una minima quantità di sale; a metà cottura aggiungere la salvia e il rosmarino.

Togliere gli aromi e frullare la zucca una volta cotta.

Dorare la cipolla tagliata sottile in olio extra vergine d'oliva, aggiungere il riso crudo e "tostarlo" con brodo vegetale precedentemente preparato.

Verso la fine della cottura aggiungere la zucca frullata e il parmigiano.

Scaloppine di tacchino: battere i petti di tacchino e passarli nella farina.

Riscaldare in una padella larga l'olio extravergine d'oliva e aggiungere i petti di tacchino infarinati e salare.

Verso fine cottura aggiungere il succo di limone alle scaloppine.

Fare insaporire ancora qualche minuto e servire.

Lattuga a striscioline: mondare e lavare la lattuga, tagliarla a listarelle e condirla con olio extravergine d'oliva.

Varianti

SECONDO (scaloppine di tacchino): è possibile sostituire il succo di limone con del succo d'arancia oppure semplicemente aggiungere erbe aromatiche al posto degli agrumi.

TERZA SETTIMANA AUTUNNO INVERNO - INFANZIA PRIMARIA SECONDARIA 1°GRADO -

MARTEDI (III° settimana AUT-INV): tagliatelle al ragù di carne, polpette ricotta e spinaci, insalata mista.

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	SECONDARIA 1°GRADO QUANTITA' grammi	NOTE
TAGLIATELLE	60	70	90	ALL'UOVO SECCHHE
SALSA DI POMODORO	50	60	60	PASSATO O PELATI FRULLATI
CARNE DI VITELLONE CAT.Z	20	20	30	TAGLIO MAGRO MACINATO
SEDANO CAROTA CIPOLLA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
BRODO VEGETALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
AROMI	Q.B.	Q.B.	Q.B.	ALLORO – PREZZEMOLO – ROSMARINO
PARMIGIANO REGGIANO	5	8	10	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

SPINACI	25	30	40	FRESCHI O SURGELATI
UOVO	30	30	30	Utilizzare circa 5 UOVA PER 10 BAMBINI
PARMIGIANO REGGIANO	3	5	10	GRATTUGIATO
RICOTTA DI MUCCA	50	60	80	
PANGRATTATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
NOCE MOSCATA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	

INSALATA MISTA	60	60	80	LATTUGA, RICCIA, CAPPUCCIO, RADICCHIO (a seconda della disponibilità)
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Tagliatelle al ragù di carne: preparare un battuto di sedano, carota e cipolla: rosolare in una padella con olio extravergine d'oliva e se necessario brodo vegetale; aggiungere la carne macinata e rosolare.

Unire la salsa di pomodoro, gli aromi e il sale e cuocere per circa 30 minuti.

Lessare le tagliatelle e condire.

Polpette ricotta e spinaci: lessare gli spinaci in poca acqua e strizzarli bene.

Preparare l'impasto con ricotta, uovo, parmigiano, una grattatina di noce moscata e gli spinaci frullati o sminuzzati; a piacere è possibile aggiungere poco olio nell'impasto.

Formare delle polpette, ripassarle nel pan grattato e cuocere al forno.

Insalata mista: tagliare finemente gli ortaggi (lattuga, riccia, cappuccio, radicchio) condire con un pizzico sale, olio extra vergine d'oliva ed eventualmente succo di limone.

DOLCE vedere scheda dolci pag. 178

Varianti PRIMO: (pasta al ragù di carne): se maggiormente gradito proporre un ragù di carne in bianco senza l'aggiunta della salsa di pomodoro.

TERZA SETTIMANA AUTUNNO INVERNO - INFANZIA PRIMARIA SECONDARIA 1°GRADO -

MERCOLEDI (III° settimana AUT-INV): pasta con olio evo e parmigiano, bocconcini di carne in umido, bieta lessa olio e limone

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	SECONDARIA 1°GRADO QUANTITA' grammi	NOTE
PASTA	60	70	90	GRANO DURO
PARMIGIANO REGGIANO	5	8	10	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

CARNE DI VITELLONE CAT.Z	50	60	70	TAGLIO MAGRO SENZA NERVETTI
CIPOLLA, SEDANO, CAROTA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
BRODO VEGETALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
FARINA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	8	

BIETA	60	60	100	
LIMONE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	SUCCO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Pasta con olio evo e parmigiano: lessare la pasta, scolarla e condire con olio extra vergine d'oliva e parmigiano reggiano ed eventualmente un po' d'acqua di cottura della pasta tenuta da parte.

Bocconcini di carne in umido: tagliare a piccoli bocconcini la carne; pulire e tritare le verdure (sedano, carota e cipolla) e stufarle con del brodo vegetale.

Aggiungere la carne passata nella farina e cuocere con olio extravergine d'oliva a fuoco lento fino a completa cottura.

Si raccomanda di fare molta attenzione affinché i bocconcini risultino in pezzi piccoli e teneri facili da masticare anche per i bambini più piccoli, eventualmente tagliarli in pezzi più piccoli prima di servire.

Bieta lessa olio e limone: lessare la bieta pulita e mondata in poca acqua oppure cuocere a vapore. Scolare e condire con olio extra vergine d'oliva e del succo di limone.

Varianti SECONDO: (bocconcini di carne in umido): aggiungere eventualmente salsa di pomodoro per fare dei bocconcini al sugo.

TERZA SETTIMANA AUTUNNO INVERNO - INFANZIA PRIMARIA SECONDARIA 1°GRADO -

GIOVEDÌ (III° settimana AUT-INV): pasta con legumi, frittata con patate, carote alla julienne, dolce

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITÀ grammi	PRIMARIA QUANTITÀ grammi	SECONDARIA 1°GRADO QUANTITÀ gr.	NOTE
PASTA	40	60	60	GRANO DURO
LEGUMI SECCHI	30	30	40	A ROTAZIONE: LENTICCHIE, FAGIOLI, CECI N.B. Il peso dei legumi freschi o in scatola è di 60 g per infanzia e primaria, 120 g per secondaria 1° grado
SALSA DI POMODORO	20	20	20	PASSATO O PELATI FRULLATI per lenticchie e fagioli (in bianco per ceci)
TRITO SEDANO, CAROTA E CIPOLLA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
AROMI A PIACERE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	rosmarino/alloro/salvia
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

UOVO	60 (n.1)	60 (n.1)	60 (n.1)	
PATATE	20	20	20	
PARMIGIANO REGGIANO	3	5	5	GRATTUGIATO
LATTE	q.b. se necessario	q.b. se necessario	q.b. se necessario	

CAROTE	60	60	80	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Pasta con legumi: per i ceci ed i fagioli, procedere con l'ammollo in acqua sin dal giorno precedente.

Cuocere i legumi (a rotazione: lenticchie, fagioli, ceci) in abbondante acqua e addizionata di un pizzico di bicarbonato di sodio e aromi a piacere (rosmarino/alloro/salvia); mettere in una casseruola l'olio, l'aglio e fare scaldare aggiungendo o la conserva di pomodoro o un trito di ortaggi (sedano, carota, cipolla), diluire con un po' di acqua e far cuocere.

In seguito unire al pomodoro o agli ortaggi i legumi già cotti con tutta l'acqua alla casseruola rimuovendo gli aromi, continuare la cottura. Se lo si desidera passare una parte dei legumi al passaverdura.

Cuocere la pasta in un tegame a parte e una volta cotta unirla ai legumi.

Frittata con patate: lavare, sbucciare e tagliare le patate in piccoli cubetti, lessarle ed una volta cotte tenere da parte; sbattere le uova aggiungendo parmigiano, una minima quantità di sale, ed eventualmente un po' di latte; aggiungere al composto le patate lesse e versarlo in una teglia con carta forno.

Infornare a temperatura media per circa 15-20 minuti (se più gradita è possibile la cottura in padella).

Carote alla julienne o grattugiate: tagliare a fili (julienne) o grattugiare le carote, condire con olio extra vergine d'oliva, una minima quantità di sale ed eventualmente succo di limone.

DOLCE vedere scheda dolci pag. 178

Varianti PRIMO: (pasta e legumi): è possibile sostituire la pasta con il riso nella stessa quantità della pasta (40 g per l'infanzia, 60 per primaria e secondaria 1° grado) oppure con **orzo o farro** aumentando la quantità di quest'ultimi a 45 g per l'infanzia, 65 per primaria e le secondaria 1° grado.

TERZA SETTIMANA AUTUNNO INVERNO - INFANZIA PRIMARIA SECONDARIA 1°GRADO -

VENERDI (III° settimana AUT-INV): pasta al pomodoro e basilico, crocchette di pesce, insalata lattuga e finocchi

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	SECONDARIA 1°GRADO QUANTITA' grammi	NOTE
PASTA	60	70	90	GRANO DURO
SALSA DI POMODORO	50	60	70	PASSATO O PELATI FRULLATI
CIPOLLA, BASILICO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
PARMIGIANO REGGIANO	5	8	10	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

FILETTI DI MERLUZZO O PLATESSA	60	80	100	SURGELATI
PATATE	20	30	40	
UOVO	10	10	10	Utilizzare circa 2 UOVA PER 10 BAMBINI
FARINA, PANGRATTATO o PANE BAGNATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
PREZZEMOLO, SUCCO DI LIMONE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	8	

LATTUGA	30	30	40	
FINOCCHI	30	30	40	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Pasta al pomodoro e basilico: cuocere il pomodoro in un tegame con cipolla e olio extra vergine d'oliva. Rimuovere la cipolla.

Cuocere la pasta e condire aggiungendo parmigiano e qualche foglia di basilico.

Crocchette di pesce: lessare le patate ed a parte cuocere il pesce senza spine con prezzemolo.

Passare allo schiacciapate le patate lessate e unirle al pesce cotto e ben sminuzzato.

Aggiungere il pangrattato o il pane raffermo bagnato in acqua e strizzato, prezzemolo tritato e a piacere un po' di succo di limone.

Preparare con il composto delle polpette schiacciate (crocchette) e passarle velocemente nella farina, poi nell'uovo ed infine nel pangrattato.

Cuocere al forno in una teglia, unta con olio d'oliva ed infornare a 180°C per 20 minuti.

Insalata lattuga e finocchi: mondare e lavare la lattuga, tagliarla a listarelle.

Tagliare a fettine sottili i finocchi, condire il tutto con un pizzico sale, olio extra vergine d'oliva ed eventualmente succo di limone.

QUARTA SETTIMANA AUTUNNO INVERNO - INFANZIA PRIMARIA SECONDARIA 1°GRADO-

LUNEDÌ (IV° settimana AUT-INV): pasta all'ortolana, spezzatino di vitello alla genovese, spinaci al limone

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	SECONDARIA 1°GRADO QUANTITA' grammi	NOTE
PASTA	60	70	90	GRANO DURO
CIPOLLA, SEDANO, CAROTA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
AROMI	Q.B.	Q.B.	Q.B.	ALLORO – ROSMARINO
PARMIGIANO REGGIANO	5	8	10	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

VITELLO CAT. V	50	60	70	GIRELLO
CIPOLLA, SEDANO, CAROTA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
AROMI	Q.B.	Q.B.	Q.B.	ALLORO – PREZZEMOLO
BRODO VEGETALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	8	

SPINACI	60	60	100	SURGELATI
SUCCO DI LIMONE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
AGLIO O CIPOLLA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Pasta all'ortolana (ragù vegetale): tritare finemente la cipolla e stufare in poca acqua ed olio in pentola con coperchio ed a fuoco basso per alcuni minuti; aggiungere quindi un trito di sedano e carota e cuocere ancora per qualche minuto; coprire il tutto con acqua e a piacere aggiungere gli aromi (alloro/rosmarino), cuocere sino a quando le verdure non si asciugano (15 minuti circa).

A fine cottura salare e togliere gli aromi.

Passare il tutto e condire la pasta aggiungendo un filo d'olio extra vergine d'oliva e parmigiano.

Spezzatino di vitello alla genovese: far rosolare in un tegame olio extra vergine d'oliva e il trito di ortaggi (cipolla, sedano, carote).

Aggiungere gli aromi, la carne tagliata a spezzatino (in piccoli bocconcini) oppure a scaloppine (fettine piccole e sottili) e terminare la cottura coprendo con un coperchio eventualmente allungando con brodo vegetale. Servire con una salsina ottenuta frullando le verdure (se gradita).

Spinaci al limone: lessare gli spinaci in poca acqua, scolarli bene e ripassarli in padella con un filo d'olio, extravergine d'oliva e uno spicchio d'aglio o della cipolla, lasciare insaporire per qualche minuto dopo aver aggiunto una minima quantità di sale. A fine cottura togliere l'aglio (o la cipolla) e aggiungere il succo di limone.

QUARTA SETTIMANA AUTUNNO INVERNO - INFANZIA PRIMARIA SECONDARIA 1°GRADO-

=

MARTEDI (IV° settimana AUT-INV): pasta e piselli, prosciutto crudo/cotto, carote alla julienne e cappuccio, dolce

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	SECONDARIA 1°GRADO QUANTITA' grammi	NOTE
PASTA	60	70	90	DI SEMOLA
PISELLI	40	40	40	SURGELATI
CIPOLLA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
PARMIGIANO REGGIANO	5	8	10	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

PROSCIUTTO CRUDO	30	40	50	DOP SAN DANIELE O PARMA STAGIONATURA min 15 mesi
------------------	----	----	----	--

CAVOLO CAPPUCCIO	30	30	40	
CAROTE	30	30	40	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Pasta e piselli: Cuocere i piselli in poca acqua, con filo d'olio e la cipolla a spicchi.

Cuocere finché diventano teneri, rimuovere la cipolla e salare.

Lessare la pasta, scolare e condire con i piselli, olio extravergine d'oliva e parmigiano.

Aggiustare eventualmente con brodo vegetale o acqua di cottura se si vuole ottenere una consistenza brodosa.

Prosciutto crudo o in alternativa nella stessa quantità prosciutto cotto magro (senza lattosio, glutine e polifosfati aggiunti)

Carote alla julienne e cappuccio: mondare e lavare il cavolo cappuccio, tagliarlo a listarelle sottilissime. Tagliare a fili (julienne) o grattugiare le carote, condire il tutto con un pizzico sale, olio extra vergine d'oliva ed eventualmente succo di limone.

DOLCE vedere scheda dolci pag. 178

QUARTA SETTIMANA AUTUNNO INVERNO - INFANZIA PRIMARIA SECONDARIA 1°GRADO-

=

MERCOLEDI (IV° settimana AUT-INV): riso del marinaio, frittata con spinaci, lattuga a striscioline,

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	SECONDARIA 1°GRADO QUANTITA' grammi	NOTE
RISO	60	70	90	BRILLATO
SEPIE E CALAMARI	30	40	50	SURGELATI
BRODO VEGETALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
CIPOLLA, PREZZEMOLO, SALSA DI POMODORO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

UOVO	60 (n.1)	60 (n.1)	60 (n.1)	
SPINACI	30	30	30	SURGELATI. In alternativa verdure di stagione a piacere
PARMIGIANO REGGIANO	3	5	5	GRATTUGIATO
LATTE	q.b. se necessario	q.b. se necessario	q.b. se necessario	

LATTUGA	40	40	60	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Riso del marinaio: preparare un trito di pesce (calamari, seppie surgelate) e cuocerlo in olio extravergine d'oliva, cipolla tritata, prezzemolo ed eventualmente un po' di brodo vegetale.

A metà cottura aggiungere poco pomodoro (a piacere), poi il riso e procedere aggiungendo brodo secondo la ricetta tradizionale del risotto fino a cottura completa.

Frittata con spinaci: Lessare gli spinaci in pochissima acqua, strizzarli e tritarli finemente. Sbattere le uova aggiungendo parmigiano, una minima quantità di sale, ed eventualmente un po' di latte; aggiungere al composto gli spinaci tritati e versarlo in una teglia con carta forno.

Infornare a temperatura media per circa 15-20 minuti.

Se più gradita è possibile la cottura in padella.

Lattuga a striscioline: mondare e lavare la lattuga, tagliarla a listarelle e condirla con olio extravergine d'oliva.

Varianti

PRIMO (È possibile sostituire il riso del marinaio con la pasta al tonno, vedere ricetta menù primavera-estate giovedì prima settimana).

QUARTA SETTIMANA AUTUNNO INVERNO - INFANZIA PRIMARIA SECONDARIA 1°GRADO-

GIOVEDÌ (IV° settimana AUT-INV): quadrucci in brodo vegetale, cotoletta di pollo al forno, purea di patate

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	SECONDARIA 1°GRADO QUANTITA' grammi	NOTE
QUADRUCCI	40	50	70	ALL'UOVO SECCHI
CAROTA, SEDANO, CIPOLLA	30	30	30	
PARMIGIANO REGGIANO	3	8	10	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

POLLO	50	60	70	PETTO
PANGRATTATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
LATTE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
PREZZEMOLO o ROSMARINO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	TRITATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	8	

PATATE	80	100	120	
PARMIGIANO REGGIANO	3	5	5	GRATTUGIATO
LATTE	Q.B. (circa 20 ml)	Q.B. (circa 20 ml)	Q.B. (circa 20 ml)	TIEPIDO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Quadrucci in brodo vegetale: Preparare il brodo vegetale: tagliare a pezzi sedano, cipolla, carote q.b. ed immergere le verdure in acqua fredda.

Quando il brodo risulterà pronto, togliere le verdure (eventualmente frullarle e aggiungere di nuovo al brodo), aggiungere il sale e cuocere i quadrucci nel brodo.

A cottura ultimata condire con olio extravergine d'oliva e parmigiano.

Cotoletta di pollo o tacchino al forno: tritare il prezzemolo (a piacere) e unirlo al pangrattato con una minima quantità di sale; passare i petti di pollo (o di tacchino) nel latte e poi nel pangrattato.

Ungere leggermente una teglia da forno, adagiare i petti di pollo panati, salare e cuocere a 180°C per 15-20 minuti circa.

Purea di patate: Lessare le patate e schiacciarle.

Aggiungere latte, parmigiano ed olio extravergine d'oliva; amalgamare bene e cuocere a fuoco lento.

QUARTA SETTIMANA AUTUNNO INVERNO - INFANZIA PRIMARIA SECONDARIA 1°GRADO-

=

VENERDI (IV° settimana AUT-INV): gnocchetti al pomodoro, merluzzo gratinato al forno, insalata mista

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	SECONDARIA 1°GRADO QUANTITA' grammi	NOTE
GNOCCHETTI	150	180	250	
SALSA DI POMODORO	50	60	80	PASSATO O PELATI FRULLATI
CIPOLLA, BASILICO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
PARMIGIANO REGGIANO	5	8	10	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

FILETTI MERLUZZO	60	80	100	SURGELATO
PANGRATTATO, FARINA DI MAIS	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
PREZZEMOLO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	8	

INSALATA MISTA	60	60	80	LATTUGA, RICCIA, CAPPUCCIO, RADICCHIO (a seconda della disponibilità)
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Gnocchetti al pomodoro: cuocere il pomodoro in un tegame con cipolla e olio extra vergine d'oliva. Cuocere gli gnocchi e condire, aggiungendo parmigiano e qualche foglia di basilico.

Merluzzo gratinato al forno: in una terrina mescolare il pangrattato, la farina di mais, una minima quantità di sale e il prezzemolo tritato.

Impanare i filetti di merluzzo precedentemente scongelati e disporli su una placca leggermente unta con olio; cuocere in forno a 160°C per circa 20-30 minuti.

Insalata mista: tagliare finemente gli ortaggi (lattuga, riccia, cappuccio, radicchio) condire con un pizzico sale, olio extra vergine d'oliva ed eventualmente succo di limone.

Variante PRIMO: (È possibile utilizzare gnocchetti sardi al posto degli gnocchi di patate, nelle quantità previste per la pasta di semola).

PRIMA SETTIMANA PRIMAVERA ESTATE - INFANZIA PRIMARIA SECONDARIA 1°GRADO -

LUNEDI (1° settimana PRIM-EST): pasta al pomodoro e basilico, petto di tacchino alla salvia, verdure in teglia

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	SECONDARIA 1°GRADO QUANTITA' grammi	NOTE
PASTA	60	70	90	GRANO DURO
SALSA DI POMODORO	50	60	80	PASSATO O PELATI FRULLATI
CIPOLLA, BASILICO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
PARMIGIANO REGGIANO	5	8	10	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

TACCHINO	50	60	70	PETTO
SALVIA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	8	

ZUCCHINE	15	15	20	
PEPERONI	15	15	20	
MELANZANE	15	15	20	
POMODORI MATURI	15	15	20	
PATATE	15	15	20	
AROMI	Q.B.	Q.B.	Q.B.	ORIGANO – PREZZEMOLO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Pasta al pomodoro e basilico: cuocere il pomodoro in un tegame con cipolla e olio extra vergine d'oliva. Rimuovere la cipolla.

Cuocere la pasta e condire aggiungendo parmigiano e qualche foglia di basilico.

Petto di tacchino alla salvia: tagliare il petto di tacchino a fette, cuocere in una padella antiaderente o su piastra insieme alla salvia.

Condire con una minima quantità di sale, olio extravergine d'oliva ed eventualmente del succo di limone.

Verdure in teglia: lavare e mondare gli ortaggi, tagliarli a cubetti.

Mettere in una teglia da forno aggiungendo eventualmente gli aromi, cuocere con un poco di olio extra vergine d'oliva per circa 45 minuti a 180 °C.

Varianti SECONDO: (petti di tacchino alla salvia): il tacchino è sostituibile con il petto di pollo.

È possibile, per insaporire ulteriormente i petti di tacchino, marinarli con del succo di limone e salvia un'ora prima di cuocerli alla piastra.

PRIMA SETTIMANA PRIMAVERA ESTATE - INFANZIA PRIMARIA SECONDARIA 1°GRADO -

MARTEDI (I° settimana PRIM-EST): pasta e piselli, omelette con mozzarella, carote alla julienne, *dolce*

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	SECONDARIA 1°GRADO QUANTITA' grammi	NOTE
PASTA	60	70	90	GRANO DURO
PISELLI	30	40	40	SURGELATI
CIPOLLA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
PARMIGIANO REGGIANO	5	8	10	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

UOVO	60 (n.1)	60 (n.1)	60 (n.1)	
MOZZARELLA	10	10	10	
PARMIGIANO REGGIANO	3	5	5	GRATTUGIATO

CAROTE	60	60	80	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Pasta e piselli: Cuocere i piselli in poca acqua, con filo d'olio e la cipolla a spicchi.

Cuocere finché diventano teneri, rimuovere la cipolla e salare.

Lessare la pasta, scolare e condire con i piselli, olio extravergine d'oliva e parmigiano.

Aggiustare eventualmente con brodo vegetale o acqua di cottura fino ad ottenere una consistenza morbida.

Omelette con mozzarella: Sbattere le uova aggiungendo il parmigiano, una minima quantità di sale.

Scaldare un po' d'olio in una padella, aggiungere il composto, procedere nella preparazione di un'omelette aggiungendo i cubetti di mozzarella.

Carote alla julienne o grattugiate: tagliare a fili (julienne) o grattugiare le carote, condire con olio extra vergine d'oliva, una minima quantità di sale ed eventualmente succo di limone.

DOLCE vedere scheda dolci pag. 178

PRIMA SETTIMANA PRIMAVERA ESTATE - INFANZIA PRIMARIA SECONDARIA 1°GRADO -

MERCOLEDI (1° settimana PRIM-EST): pasta con olio evo e parmigiano, hamburger, insalata mista con pomodorini

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	SECONDARIA 1°GRADO QUANTITA' grammi	NOTE
PASTA	60	70	90	GRANO DURO
PARMIGIANO REGGIANO	5	8	10	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

VITELLONE CAT.Z	50	60	70	MACINATO
PARMIGIANO REGGIANO	3	3	3	GRATTUGIATO
AROMI	Q.B.	Q.B.	Q.B.	ROSMARINO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	8	

INSALATA MISTA	50	50	60	LATTUGA, RICCIA, CAPPUCCIO, RADICCHIO (a seconda della disponibilità)
POMODORINI	20	20	20	DATTERINI O PACHINO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Pasta con olio evo e parmigiano: lessare la pasta, scolarla e condire con olio extra vergine d'oliva e parmigiano reggiano ed eventualmente un po' d'acqua di cottura della pasta tenuta da parte.

Hamburger: Macinare la carne di vitellone due volte; aggiungere il sale, il parmigiano, a piacere aromi tritati e confezionare gli hamburger o, per i più piccoli, le polpette.

Adagiare su una placca leggermente unta. Infornare a 160°C fino a completa cottura.

Insalata mista con pomodorini: tagliare finemente gli ortaggi (lattuga, riccia, cappuccio, radicchio), lavare i pomodorini e tagliarli in quattro.

Unire gli ortaggi e condire con un pizzico sale e olio extra vergine d'oliva.

PRIMA SETTIMANA PRIMAVERA ESTATE - INFANZIA PRIMARIA SECONDARIA 1°GRADO -

GIOVEDÌ (I° settimana PRIM-EST): pasta con tonno e pomodorini, prosciutto crudo, insalata lattuga, carote e finocchi

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	SECONDARIA 1°GRADO QUANTITA' grammi	NOTE
PASTA	60	70	90	
TONNO SOTT'OLIO	10	20	30	SGOCCIOLATO
POMODORINI	30	30	30	CILIEGINO O DATTERINO
CIPOLLA o AGLIO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
AROMI	Q.B.	Q.B.	Q.B.	PREZZEMOLO – BASILICO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	8	

PROSCIUTTO CRUDO	30	40	50	DOP SAN DANIELE O PARMA STAGIONATURA min 15 mesi
------------------	----	----	----	--

LATTUGA	20	20	20	
CAROTE	20	20	30	
FINOCCHI	20	20	30	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Pasta con tonno e pomodorini: Far rosolare in una padella con un po' d'olio l'aglio o la cipolla.

Aggiungere i pomodorini lavati e mondati, tagliati a cubetti.

Dopo qualche minuto aggiungere il tonno ben sgocciolato, insaporire con prezzemolo o basilico.

Una volta cotta la pasta condire con il sugo di tonno e pomodorini.

Prosciutto crudo

Insalata lattuga, carote e finocchi: mondare e lavare la lattuga, tagliarla a listarelle.

Tagliare a fili (julienne) o grattugiare le carote e i finocchi, condire il tutto con un pizzico sale, olio extra vergine d'oliva ed eventualmente succo di limone.

PRIMA SETTIMANA PRIMAVERA ESTATE - INFANZIA PRIMARIA SECONDARIA 1°GRADO -

VENERDI (1° settimana PRIM-EST): risotto fantasia, merluzzo gratinato al forno, fagiolini

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	SECONDARIA 1°GRADO QUANTITA' grammi	NOTE
RISO	60	70	90	BRILLATO
VERDURE DI STAGIONE	40	40	50	A PIACERE
CIPOLLA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
BRODO VEGETALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
PARMIGIANO REGGIANO	5	8	10	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

FILETTI MERLUZZO	60	80	100	SURGELATO
PANGRATTATO, FARINA DI MAIS	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
PREZZEMOLO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	8	
FAGIOLINI	60	60	100	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Risotto fantasia: Lessare in poca acqua le verdure, frullare e aggiungere brodo vegetale fino ad ottenere una crema della consistenza desiderata.

In un tegame a parte dorare la cipolla tagliata sottile in olio extra vergine d'oliva, aggiungere il riso crudo e "tostarlo" con brodo vegetale; verso la fine della cottura aggiungere la purea di verdure e il parmigiano.

Merluzzo gratinato al forno: in una terrina mescolare il pangrattato, la farina di mais, una minima quantità di sale e il prezzemolo tritato; impanare i filetti di merluzzo precedentemente scongelati e disporli su una placca leggermente unta con olio.

Cuocere in forno a 160°C per circa 20-30 minuti.

Fagiolini: mondare i fagiolini, lessarli o cuocerli a vapore.

Condirla con olio, a piacere un po' di aceto, una minima quantità di sale.

Varianti

SECONDO (È possibile sostituire il merluzzo gratinato al forno con le polpette di pesce se più gradite; vedi ricetta menù autunno-inverno venerdì prima settimana)

SECONDA SETTIMANA PRIMAVERA ESTATE - INFANZIA PRIMARIA SECONDARIA 1°GRADO-

LUNEDI (II° settimana PRIM-EST): gnocchetti al pomodoro, bocconcini di pollo croccanti, insalata di pomodori

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	SECONDARIA 1°GRADO QUANTITA' grammi	NOTE
GNOCCHETTI	150	180	250	
SALSA DI POMODORO	50	60	80	PASSATO O PELATI FRULLATI
CIPOLLA, BASILICO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
PARMIGIANO REGGIANO	5	8	10	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

POLLO	50	60	70	PETTO
PANGRATTATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
FARINA DI MAIS	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
LATTE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	8	

POMODORI	60	60	100	MATURI DA INSALATA
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Gnocchetti al pomodoro: cuocere il pomodoro in un tegame con cipolla e olio extra vergine d'oliva. Cuocere gli gnocchi e condire, aggiungendo parmigiano e qualche foglia di basilico.

Bocconcini di pollo croccanti: Tagliare a bocconcini i petti di pollo e passarli poi nel latte e nel pangrattato mescolato alla farina di mais; ungere leggermente una teglia da forno, adagiare i bocconcini di pollo panati, salare e cuocere a 180°C per 15-20 minuti circa.

Insalata di pomodori: mondare, lavare e tagliare a fettine o a cubetti i pomodori. Condire con un filo di olio extravergine di oliva e una minima quantità di sale.

SECONDA SETTIMANA PRIMAVERA ESTATE - INFANZIA PRIMARIA SECONDARIA 1°GRADO-

MARTEDI (II° settimana PRIM-EST): risotto gamberetti e zucchine, crescenza o parmigiano a tocchetti, insalata mista

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	SECONDARIA 1°GRADO QUANTITA' grammi	NOTE
RISO	60	70	90	BRILLATO
GAMBERETTI	40	40	60	SGUSCIATI SURGELATI
ZUCCHINE	30	30	30	
CIPOLLA o AGLIO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
PREZZEMOLO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

CRESCENZA	50	60	80	DI MUCCA
-----------	----	----	----	----------

INSALATA MISTA	60	60	80	LATTUGA, RICCIA, CAPPUCCIO, RADICCHIO (a seconda della disponibilità)
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Risotto gamberetti e zucchine: lavare e mondare le zucchine, tagliare a rondelle e far rosolare in una padella con olio e cipolla o aglio a piacere; aggiungere un po' d'acqua del riso qualora le zucchine si dovessero asciugare troppo e successivamente i gamberetti puliti e sgusciati; ultimare la cottura, e profumare con aromi (es. prezzemolo).

A piacere è possibile frullare parte delle zucchine per ottenere un condimento cremoso. Ulteriore variante con aggiunta di pomodorini a spicchi.

Crescenza

Insalata mista: tagliare finemente gli ortaggi (lattuga, riccia, cappuccio, radicchio) condire con un pizzico sale, olio extra vergine d'oliva ed eventualmente succo di limone.

Varianti

SECONDO (crescenza o tocchetti di parmigiano) è possibile sostituire la crescenza con tocchetti o scaglie di parmigiano, eventualmente insieme all' insalata, nelle quantità di 30 g per la scuola dell'infanzia, 40 g per la scuola primaria e 50 g per la scuola media.

SECONDA SETTIMANA PRIMAVERA ESTATE - INFANZIA PRIMARIA SECONDARIA 1°GRADO-

MERCOLEDI (II° settimana PRIM-EST): pasta con crema di carciofi, polpette di maiale, lattuga a striscioline, **dolce**

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	SECONDARIA 1°GRADO QUANTITA' grammi	NOTE
PASTA	60	70	90	GRANO DURO
CARCIOFI	60	60	70	FRESCHI/SURGELATI
AGLIO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
PARMIGIANO REGGIANO	5	8	10	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

MAIALE	50	60	70	TAGLIO MAGRO MACINATO
UOVO	10	10	10	Utilizzare circa 2 UOVA PER 10 BAMBINI
PANE COMUNE	10	10	10	RAFFERMO
LATTE	5	5	5	
PARMIGIANO REGGIANO	3	5	5	GRATTUGIATO
AROMI	Q.B.	Q.B.	Q.B.	PREZZEMOLO- ROSMARINO
SALSA DI POMODORO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	IN CASO DI PREPARAZIONE AL SUGO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	8	

LATTUGA	40	40	60	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Pasta con crema di carciofi: mondare i carciofi, eliminare le foglie esterne mantenendo solo i cuori, eliminare bene la barba centrale e sciacquare sotto l'acqua corrente; tagliare a spicchi sottili e stufare in poco olio con uno spicchio d'aglio, aggiungendo un po' d'acqua se necessario; rimuovere l'aglio e frullare il tutto fino ad ottenere una crema liscia.

Lessare la pasta, condire con la crema di carciofi e parmigiano.

Se non privi di filamenti, utilizzare i carciofi surgelati.

Polpette di maiale: preparare l'impasto con la carne macinata, l'uovo, il parmigiano, il pane ammollato nel latte e ben strizzato, gli aromi, una minima quantità di sale.

Dare la forma delle polpette, cuocere in padella e servire in bianco o in salsa di pomodoro.

Lattuga a striscioline: mondare e lavare la lattuga, tagliarla a listarelle e condirla con olio extravergine d'oliva.

DOLCE vedere scheda dolci pag. 178

SECONDA SETTIMANA PRIMAVERA ESTATE - INFANZIA PRIMARIA SECONDARIA 1°GRADO-

GIOVEDÌ (II° settimana PRIM-EST): pasta con legumi, frittata con zucchine, purea di patate.

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITÀ grammi	PRIMARIA QUANTITÀ grammi	SECONDARIA 1°GRADO QUANTITÀ gr.	NOTE
PASTA	40	60	60	GRANO DURO
LEGUMI SECCHI	30	30	40	A ROTAZIONE: LENTICCHIE, FAGIOLI, CECI N.B. Il peso dei legumi freschi o in scatola è di 60 g per infanzia e primaria, 120 g per secondaria 1° grado
SALSA DI POMODORO	20	20	20	PASSATO O PELATI FRULLATI per lenticchie e fagioli (in bianco per ceci)
TRITO SEDANO, CAROTA E CIPOLLA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
AROMI A PIACERE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	rosmarino/alloro/salvia
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	
UOVO	60 (n.1)	60 (n.1)	60 (n.1)	
ZUCCHINE	30	30	30	
PARMIGIANO REGGIANO	3	5	5	GRATTUGIATO
LATTE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
PATATE	80	100	120	
PARMIGIANO REGGIANO	3	5	5	GRATTUGIATO
LATTE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	TIEPIDO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	
PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Pasta con legumi: per i ceci ed i fagioli, procedere con l'ammollo in acqua sin dal giorno precedente.

Cuocere i legumi (a rotazione: lenticchie, fagioli, ceci) in abbondante acqua e addizionata di un pizzico di bicarbonato di sodio e aromi a piacere (rosmarino/alloro/salvia).

Mettere in una casseruola l'olio, l'aglio e fare scaldare; aggiungere o la conserva di pomodoro o un trito di ortaggi (sedano, carota, cipolla), diluire con un po' di acqua e far cuocere aggiungendo poi i legumi già cotti con tutta l'acqua della casseruola rimuovendo gli aromi.

Se più graditi passare una parte dei legumi al passaverdura.

Cuocere la pasta in un tegame a parte e una volta cotta unirla ai legumi.

Frittata con zucchine: Lavare e mondare le zucchine, tagliare a rondelle o cubetti, cuocere in padella con poca acqua e tenere da parte; sbattere le uova aggiungendo parmigiano, una minima quantità di sale, ed eventualmente un po' di latte; aggiungere al composto le zucchine e versarlo in una teglia con carta forno.

Infornare a temperatura media per circa 15-20 minuti; se più gradita è possibile la cottura in padella.

Purea di patate: Lessare le patate e schiacciarle.

Aggiungere latte, parmigiano ed olio extravergine d'oliva; amalgamare bene e cuocere a fuoco lento.

Varianti PRIMO: pasta e legumi o insalata fredda di legumi e cereali: è possibile sostituire la pasta con il riso nella stessa quantità della pasta (40 g per l'infanzia, 60 per primaria e secondaria 1° grado), oppure con **orzo o farro** aumentando la quantità di quest'ultimi a 45 g per l'infanzia, 65 per primaria e la secondaria 1° grado

CONTORNO: è possibile fare un'alternativa fredda con patate lesse e raffreddate, servite con olio extra vergine d'oliva a crudo ed eventualmente prezzemolo tritato.

SECONDA SETTIMANA PRIMAVERA ESTATE - INFANZIA PRIMARIA SECONDARIA 1°GRADO-

VENERDI (II° settimana PRIM-EST): pasta al sugo di pomodoro e olive, polpette di tonno (tonnini), lattuga a striscioline

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	SECONDARIA 1°GRADO QUANTITA' grammi	NOTE
PASTA	60	70	90	GRANO DURO
SALSA DI POMODORO	50	60	80	PASSATO O PELATI FRULLATI
OLIVE NERE SNOCCIOLATE	10	10	10	
PARMIGIANO REGGIANO	5	8	10	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

TONNO	40	50	60	SGOCCIOLATO
PATATE	20	30	40	
UOVO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
PANGRATTATO o PANE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	BAGNATO NEL LATTE
ZUCCHINE	10	20	30	
PEPERONI ROSSI	10	20	30	
CIPOLLA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	8	

LATTUGA	40	40	60	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Pasta al pomodoro e olive: cuocere il pomodoro in un tegame con cipolla e olio extra vergine d'oliva. A metà cottura aggiungere al sugo un trito di olive nere snocciolate.

Cuocere la pasta e condire aggiungendo parmigiano e qualche foglia di basilico.

Polpette di tonno: tagliare a pezzetti gli ortaggi, adagiarli su teglia da forno con olio evo ed infornare a 180° per 30 minuti circa.

Frullare o passare gli ortaggi. Preparare l'impasto con tonno, uovo e pane bagnato nel latte e ben strizzato. Unire il passato di ortaggi e lavorare l'impasto eventualmente aggiungendo pangrattato per ottenere la consistenza voluta.

Formare le polpette, ripassarle nel pangrattato e cuocerle al forno ben caldo per 15-20 minuti.

Lattuga a striscioline: mondare e lavare la lattuga, tagliarla a listarelle e condirla con olio extravergine d'oliva.

TERZA SETTIMANA PRIMAVERA ESTATE - INFANZIA PRIMARIA SECONDARIA 1°GRADO -

LUNEDÌ (III° settimana PRIM-EST): pasta all'ortolana o insalata di pasta mediterranea, frittata con spinaci, carote e finocchi alla julienne

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	SECONDARIA 1°GRADO QUANTITA' gr	NOTE
PASTA	60	70	90	GRANO DURO
CIPOLLA, SEDANO, CAROTA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
AROMI	Q.B.	Q.B.	Q.B.	ALLORO – ROSMARINO
PARMIGIANO REGGIANO	5	8	10	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

UOVO	60 (n.1)	60 (n.1)	60 (n.1)	
SPINACI	30	30	30	SURGELATI. In alternativa verdure di stagione a piacere
PARMIGIANO REGGIANO	3	5	5	GRATTUGIATO
LATTE	q.b. se necessario	q.b. se necessario	q.b. se necessario	

CAROTE	30	30	40	
FINOCCHI	30	30	40	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Pasta all'ortolana (ragù vegetale): tritare finemente la cipolla e stufare in poca acqua ed olio in pentola con coperchio ed a fuoco basso per alcuni minuti; aggiungere quindi un trito di sedano e carota e cuocere ancora per qualche minuto.

Coprire il tutto con acqua e a piacere aggiungere gli aromi (alloro/rosmarino), cuocere sino a quando le verdure non si asciugano (15 minuti circa).

A fine cottura salare e togliere gli aromi, passare il tutto e condire la pasta aggiungendo un filo d'olio extra vergine d'oliva e parmigiano

Frittata con spinaci: lavare accuratamente le uova ed asciugarle bene con carta assorbente. Lessare gli spinaci in pochissima acqua, strizzarli e tritarli finemente.

Sbattere le uova aggiungendo parmigiano, una minima quantità di sale, ed eventualmente un po' di latte; aggiungere al composto gli spinaci tritati e versarlo in una teglia con carta forno.

Infornare a temperatura media per circa 15-20 minuti.

Se più gradita è possibile la cottura in padella.

Carote e finocchi alla julienne: tagliare a fili (julienne) o grattugiare le carote e i finocchi, condire il tutto con un pizzico sale, olio extra vergine d'oliva ed eventualmente succo di limone.

ALTERNATIVA FREDDA AL PRIMO PIATTO

Insalata di pasta mediterranea: lavare i pomodorini e tagliarli a piccoli pezzi.

Tagliare a dadini la mozzarella e le olive nere snocciolate.

Lessare la pasta (piccolo formato) in acqua bollente leggermente salata, scolare e far raffreddare sotto acqua corrente fredda o in abbattitore ove disponibile.

Unire la pasta ai pomodorini, alla mozzarella e alle olive.

Condire con olio extravergine, una minima quantità di sale e basilico.

Riporre in frigo prima di servire.

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	SECONDARIA 1°GRADO QUANTITA' grammi	NOTE
PASTA	60	70	90	
POMODORINI	30	30	40	
MOZZARELLA	20	20	30	
OLIVE NERE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	SNOCCIOLATE
BASILICO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

TERZA SETTIMANA PRIMAVERA ESTATE - INFANZIA PRIMARIA SECONDARIA 1°GRADO -

MARTEDI (III° settimana PRIM-EST): tagliatelle al pomodoro e basilico, scaloppine o spezzatino di vitello, verdure in teglia

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	SECONDARIA 1°GRADO QUANTITA' grammi	NOTE
TAGLIATELLE	60	70	90	ALL'UOVO SECCHIE
SALSA DI POMODORO	50	60	80	PASSATO O PELATI FRULLATI
CIPOLLA, BASILICO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
PARMIGIANO REGGIANO	5	8	10	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

VITELLO CAT. V	50	60	70	GIRELLO
CIPOLLA, SEDANO, CAROTA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
AROMI	Q.B.	Q.B.	Q.B.	ALLORO – PREZZEMOLO
BRODO VEGETALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	8	

ZUCCHINE	15	15	20	
PEPERONI	15	15	20	
MELANZANE	15	15	20	
POMODORI MATURI	15	15	20	
PATATE	15	15	20	
AROMI	Q.B.	Q.B.	20	ORIGANO – PREZZEMOLO

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Tagliatelle al pomodoro e basilico: cuocere il pomodoro in un tegame con cipolla e olio extra vergine d'oliva. Rimuovere la cipolla.

Cuocere le tagliatelle e condire aggiungendo parmigiano e qualche foglia di basilico.

Scaloppine o spezzatino di vitello: far rosolare in un tegame olio extra vergine d'oliva e il trito di ortaggi (cipolla, sedano, carote); aggiungere gli aromi, la carne a scaloppine (fettine piccole e sottili) oppure tagliata a spezzatino (in piccoli bocconcini), terminare la cottura coprendo con un coperchio eventualmente allungando con brodo vegetale.

Servire con una salsina ottenuta frullando le verdure (se gradita).

Verdure in teglia: lavare e mondare gli ortaggi, tagliarli a cubetti.

Mettere in una teglia da forno aggiungendo eventualmente gli aromi, cuocere con un poco di olio extra vergine d'oliva per circa 45 minuti a 180 °C.

TERZA SETTIMANA PRIMAVERA ESTATE - INFANZIA PRIMARIA SECONDARIA 1°GRADO -

MERCOLEDI (III° settimana PRIM-EST): risotto con piselli, ciliegine di mozzarella, insalata mista con pomodorini

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	SECONDARIA 1°GRADO QUANTITA' grammi	NOTE
RISO	60	70	90	BRILLATO
CIPOLLA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
PISELLI	30	40	40	SURGELATI
BRODO VEGETALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
AROMI	Q.B.	Q.B.	Q.B.	PREZZEMOLO
PARMIGIANO REGGIANO	5	8	10	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

CILIEGINE DI MOZZARELLA	50	60	80	
-------------------------	----	----	----	--

INSALATA MISTA	50	50	60	LATTUGA, RICCIA, CAPPUCCIO, RADICCHIO (a seconda della disponibilità)
POMODORINI	20	20	20	DATTERINI O PACHINO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5		

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Risotto con piselli: Tritare finemente la cipolla e farla stufare in una padella con olio extravergine d'oliva. Una volta dorata, unire il riso e farlo tostare qualche istante, quindi unire i piselli surgelati; aggiungere brodo vegetale man mano che viene assorbito.

Togliere quindi la pentola dal fornello ed aggiungere parmigiano e prezzemolo tritato.

Mantecare bene e servire.

Ciliegine di mozzarella

Insalata mista con pomodorini: tagliare finemente gli ortaggi (lattuga, riccìa, cappuccio, radicchio), lavare i pomodorini e tagliarli in quattro; unire gli ortaggi e condire con un pizzico sale e olio extra vergine d'oliva.

TERZA SETTIMANA PRIMAVERA ESTATE - INFANZIA PRIMARIA SECONDARIA 1°GRADO -

GIOVEDÌ (III° settimana PRIM-EST): pasta con zucchine, rollè di tacchino, fagiolini, *dolce*

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	SECONDARIA 1°GRADO QUANTITA' grammi	NOTE
PASTA	60	70	90	GRANO DURO
ZUCCHINE	50	60	70	
CIPOLLA o AGLIO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
AROMI	Q.B.	Q.B.	Q.B.	PREZZEMOLO – BASILICO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	10	
PARMIGIANO REGGIANO	5	8	8	GRATTUGIATO

TACCHINO	50	60	70	FESA
CAROTA, PREZZEMOLO, SALVIA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
PARMIGIANO REGGIANO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	GRATTUGIATO
PANE BAGNATO NEL LATTE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
FARINA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	8	

FAGIOLINI	60	60	100	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Pasta con zucchine: lavare e mondare le zucchine, tagliare a rondelle o a piccoli cubetti e far rosolare in una padella con olio e aglio o cipolla; cuocere le zucchine a fuoco lento e lasciarle stufare aggiungendo, se necessario, un po' di brodo vegetale o acqua di cottura della pasta.

A fine cottura eliminare l'aglio o la cipolla e profumare con aromi (es. basilico o prezzemolo) e passare il tutto. Cuocere la pasta e condire con la crema di zucchine aggiungendo parmigiano reggiano.

Rollè di tacchino: battere la fesa di tacchino e disporla aperta; tritare carote e prezzemolo, unire al trito parmigiano e pane bagnato nel latte ben strizzato, amalgamare il tutto in una ciotola.

Distribuire il composto al centro della carne e arrotolarla su se stessa legandola con un filo da cucina.

Passare il rotolo di carne nella farina, successivamente far rosolare in una padella con olio e qualche foglia di salvia, salare e aggiungere un bicchiere d'acqua.

Cuocere a fuoco basso con coperchio avendo cura che il liquido di cottura non asciughi.

Fagiolini: mondare i fagiolini, lessarli o cuocerli a vapore; condirli con olio, a piacere un po' di aceto, una minima quantità di sale.

DOLCE vedere scheda dolci pag. 178

TERZA SETTIMANA PRIMAVERA ESTATE - INFANZIA PRIMARIA SECONDARIA 1°GRADO -

VENERDI (III° settimana PRIM-EST): pasta con olio evo e parmigiano, crocchette di pesce, carote alla julienne

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	SECONDARIA 1°GRADO QUANTITA' grammi	NOTE
PASTA	60	70	90	GRANO DURO
PARMIGIANO REGGIANO	5	8	10	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

FILETTI DI MERLUZZO O PLATESSA	60	80	100	SURGELATI
PATATE	20	30	40	
UOVO	10	10	10	Utilizzare circa 2 UOVA PER 10 BAMBINI
FARINA, PANGRATTATO o PANE BAGNATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
PREZZEMOLO, SUCCO DI LIMONE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	8	

CAROTE	60	60	80	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Pasta con olio evo e parmigiano: lessare la pasta, scolarla e condire con olio extra vergine d'oliva e parmigiano reggiano ed eventualmente un po' d'acqua di cottura della pasta tenuta da parte.

Crocchette di pesce: lessare le patate; a parte cuocere il pesce senza spine con prezzemolo.

Passare allo schiacciapate le patate lessate e unirle al pesce cotto e ben sminuzzato.

Aggiungere il pangrattato o il pane raffermo bagnato in acqua e strizzato, prezzemolo tritato e a piacere un po' di succo di limone.

Preparare con il composto delle polpette schiacciate (crocchette) e passarle velocemente nella farina, poi nell'uovo ed infine nel pangrattato.

Cuocere al forno in una teglia, unta con olio d'oliva. Infornare a 180°C per 20 minuti.

Carote alla julienne o grattugiate: tagliare a fili (julienne) o grattugiare le carote, condire con olio extra vergine d'oliva, una minima quantità di sale ed eventualmente succo di limone.

QUARTA SETTIMANA PRIMAVERA ESTATE - INFANZIA PRIMARIA SECONDARIA 1°GRADO

LUNEDÌ (IV° settimana PRIM-EST): pasto o riso del marinaio, prosciutto cotto, carote e patate lesse in insalata

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	SECONDARIA 1°GRADO QUANTITA' grammi	NOTE
RISO	60	70	90	BRILLATO
SEPIE E CALAMARI	30	40	50	SURGELATI
BRODO VEGETALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
CIPOLLA, PREZZEMOLO, SALSA DI POMODORO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

PROSCIUTTO COTTO MAGRO	30	40	50	SENZA LATTOSIO, GLUTINE E POLIFOSFATI AGGIUNTI
------------------------	----	----	----	--

PATATE	30	30	50	
CAROTE	30	30	50	
PREZZEMOLO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Pasta o riso del marinaio: preparare un trito di pesce (calamari, seppie surgelate) e cuocerlo in olio extravergine d'oliva, cipolla tritata, prezzemolo ed eventualmente un po' di brodo vegetale.

A metà cottura aggiungere poco pomodoro (a piacere); cuocere la pasta e condire con il sugo di pesce.

Se si vuole preparare il riso del marinaio, dopo qualche minuto di cottura del pesce aggiungere il riso e procedere aggiungendo brodo secondo la ricetta tradizionale del risotto fino a cottura completa.

Prosciutto cotto

Carote e patate in insalata: Pelare, mondare e lavare patate e carote e lessarle in poca acqua. Scolare, tagliare a cubetti, eventualmente schiacciare patate e carote, condire con olio extravergine di oliva e prezzemolo tritato a piacere.

QUARTA SETTIMANA PRIMAVERA ESTATE - INFANZIA PRIMARIA SECONDARIA 1°GRADO

MARTEDI (IV° settimana PRIM-EST): pasta al sugo di pomodoro e melanzane, arista di vitello, insalata lattuga e pomodori

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	SECONDARIA 1°GRADO QUANTITA' grammi	NOTE
PASTA	60	70	90	GRANO DURO
SALSA DI POMODORO	50	60	70	PASSATO O PELATI FRULLATI
MELANZANE	20	20	30	
CIPOLLA, BASILICO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
PARMIGIANO REGGIANO	5	8	10	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

VITELLO CAT. V	50	60	70	ARISTA
CIPOLLA, SEDANO, CAROTA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
AROMI	Q.B.	Q.B.	Q.B.	ALLORO – ROSMARINO
BRODO VEGETALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	8	

LATTUGA	30	30	40	
POMODORI	30	30	40	MATURI DA INSALATA
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Pasta al pomodoro e melanzane: lavare, mondare e tagliare a cubetti piccoli le melanzane e cuocerle insieme al pomodoro in un tegame con cipolla e olio extra vergine d'oliva; rimuovere la cipolla, eventualmente frullare.

Cuocere la pasta e condire aggiungendo parmigiano e qualche foglia di basilico.

Arista di vitello: tritare gli aromi, passare la carne nel trito di aromi e rosolare in un tegame con olio su tutti i lati, aggiungere il trito di ortaggi (cipolla, sedano, carote).

Cuocere con un coperchio per circa 1 ora coprendo con brodo vegetale.

A fine cottura tagliare la carne a fettine e servire con una salsina ottenuta frullando le verdure.

Insalata lattuga e pomodori: mondare e lavare la lattuga e i pomodori, tagliare la lattuga a listarelle e i pomodori a cubetti; condire con un pizzico sale e olio extravergine d'oliva.

QUARTA SETTIMANA PRIMAVERA ESTATE - INFANZIA PRIMARIA SECONDARIA 1°GRADO

MERCOLEDI (IV° settimana PRIM-EST): pasta e legumi o farro in insalata con legumi e ortaggi, frittata con patate, lattuga a striscioline, *dolce*

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	SECONDARIA 1°GRADO QUANTITA'gr	NOTE
PASTA	40	60	60	GRANO DURO
LEGUMI SECCHI	30	30	40	A ROTAZIONE: LENTICCHIE, FAGIOLI, CECI N.B.: Il peso dei legumi freschi o in scatola è di 60 g per infanzia e primaria, 120 g per secondaria 1° grado
SALSA DI POMODORO	20	20	20	PASSATO O PELATI FRULLATI per lenticchie e fagioli (in bianco per ceci)
TRITO SEDANO, CAROTA E CIPOLLA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
AROMI A PIACERE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	rosmarino/alloro/salvia
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

UOVO	60 (n.1)	60 (n.1)	60 (n.1)	
PATATE	20	20	20	
PARMIGIANO REGGIANO	3	5	5	GRATTUGIATO
LATTE	q.b. se necessario	q.b. se necessario	q.b. se necessario	

LATTUGA	40	40	60	
OLIO EXTRA V.D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Pasta con legumi: per i ceci ed i fagioli, procedere con l'ammollo in acqua sin dal giorno precedente.

Cuocere i legumi (a rotazione: lenticchie, fagioli, ceci) in abbondante acqua leggermente salata e addizionata di un pizzico di bicarbonato di sodio e aromi a piacere (rosmarino/alloro/salvia).

Mettere in una casseruola l'olio, l'aglio e fare scaldare; aggiungere o la conserva di pomodoro o un trito di ortaggi (sedano, carota, cipolla), diluire con un po' di acqua e far cuocere.

In seguito unire al pomodoro o agli ortaggi i legumi già cotti con tutta l'acqua alla casseruola rimuovendo gli aromi, continuare la cottura.

Se lo si desidera passare una parte dei legumi al passaverdura.

Cuocere la pasta in un tegame a parte e una volta cotta unirla ai legumi.

Frittata con patate: Lavare, sbucciare e tagliare le patate in piccoli cubetti, lessarle. Una volta cotte tenere da parte. Sbattere le uova aggiungendo parmigiano, una minima quantità di sale, ed eventualmente un po' di latte; aggiungere al composto le patate lesse e versarlo in una teglia con carta forno.

Infornare a temperatura media per circa 15-20 minuti.

Se più gradita è possibile la cottura in padella.

Lattuga a striscioline: mondare e lavare la lattuga, tagliarla a listarelle e condirla con olio extravergine d'oliva.

DOLCE vedere scheda dolci pag. 178

Varianti PRIMO (pasta e legumi): è possibile sostituire la pasta con il riso nella stessa quantità della pasta (40 g per l'infanzia, 60 per primaria e secondaria 1° grado) oppure con **orzo o farro** aumentando la quantità di quest'ultimi a 45 g per l'infanzia, 65 per primaria e secondaria 1° grado.

ALTERNATIVA FREDDA AL PRIMO PIATTO

Farro in insalata con legumi e ortaggi: Preparare un condimento con pomodorini, ortaggi grattugiati o a cubetti e fagioli cannellini. Lessare il farro secondo i tempi di cottura, scolare e far raffreddare sotto acqua corrente fredda o in abbattitore ove disponibile.

Unire il condimento, completare con foglioline di rucola a piacere.

Aggiungere olio extra vergine d'oliva, una minima quantità di sale e se gradito dell'aceto balsamico.

Riporre in frigo prima di servire.

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	SECONDARIA 1° GRADO QUANTITA' grammi	NOTE
FARRO	60	80	80	
FAGIOLI CANNELLINI	40	50	60	LEGUMI IN SCATOLA
POMODORINI	30	30	30	CILIEGINO O DATTERINO
ORTAGGI A PIACERE	30	30	30	CAROTE-ZUCCHINE- RUCOLA
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

Varianti PRIMO: (farro in insalata con legumi e ortaggi): la ricetta proposta è in versione fredda, è possibile tuttavia eseguirla senza raffreddare il farro e procedendo a modi zuppa leggera.

QUARTA SETTIMANA PRIMAVERA ESTATE - INFANZIA PRIMARIA SECONDARIA 1°GRADO

GIOVEDÌ (IV° settimana PRIM-EST): risotto primavera o insalata di riso, cotoletta di pollo al forno, carote e finocchi alla julienne

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	SECONDARIA 1°GRADO QUANTITA' grammi	NOTE
RISO	60	70	90	BRILLATO
PISELLI	30	30	40	SURGELATI
CIPOLLA, CAROTA, SEDANO, ZUCCHINE	30	30	30	
BRODO VEGETALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
PARMIGIANO REGGIANO	5	8	10	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

POLLO	50	60	70	PETTO
PANGRATTATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
LATTE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
PREZZEMOLO o ROSMARINO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	TRITATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	8	

CAROTE	30	30	40	
FINOCCHI	30	30	40	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Risotto primavera: mondare, lavare e tagliare a pezzetti piccoli sedano, cipolla, carote, zucchine e cuocerli con i piselli in brodo vegetale; cuocere il riso e quindi condire con gli ortaggi, olio extravergine d'oliva e parmigiano.

Aggiustare eventualmente con brodo vegetale fino ad ottenere una consistenza morbida.

Cotoletta di pollo al forno: tritare il prezzemolo (a piacere) e unirlo al pangrattato con una minima quantità di sale. Passare i petti di pollo (o di tacchino) nel latte e poi nel pangrattato.

Ungere leggermente una teglia da forno, adagiare i petti di pollo panati, salare e cuocere a 180°C per 15-20 minuti circa.

Carote e finocchi alla julienne: tagliare a fili (julienne) o grattugiare le carote e i finocchi, condire il tutto con un pizzico sale, olio extra vergine d'oliva ed eventualmente succo di limone.

ALTERNATIVA FREDDA AL PRIMO PIATTO

Insalata di riso: lessare il riso in abbondante acqua, scolare e far raffreddare sotto acqua corrente fredda o in abbattitore ove disponibile. Lavare e asciugare le zucchine, sbucciare le carote, tagliare le verdure a piccoli cubetti o a julienne.

Lavare i pomodorini, tagliarli a spicchi e tenere da parte. Rosolare e cuocere gli ortaggi (eccetto i pomodorini) in una padella con poco olio per circa 15 minuti, mescolando.

Lasciar raffreddare.

Unire le verdure e i pomodorini al riso, il tonno ben sgocciolato e il formaggio tagliato a cubetti.

Condire con olio extravergine d'oliva e una minima quantità di sale.

Riporre in frigo prima di servire.

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	SECONDARIA 1°GRADO QUANTITA' grammi	NOTE
RISO	60	70	90	
POMODORINI, CAROTE, ZUCCHINE	30	30	40	
TONNO SOTT'OLIO	20	20	30	SGOCCIOLATO
FORMAGGIO TIPO EMMENTHAL O FONTINA	20	20	30	
PREZZEMOLO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	A PIACERE
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	8	

QUARTA SETTIMANA PRIMAVERA ESTATE - INFANZIA PRIMARIA SECONDARIA 1°GRADO

VENERDI (IV° settimana PRIM-EST): gnocchetti al pomodoro, filetti di platessa al forno, zucchine trifolate

ALIMENTO	INFANZIA QUANTITA' grammi	PRIMARIA QUANTITA' grammi	SECONDARIA 1°GRADO QUANTITA' grammi	NOTE
GNOCCHETTI	150	180	250	
SALSA DI POMODORO	50	60	80	PASSATO O PELATI FRULLATI
CIPOLLA, BASILICO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
PARMIGIANO REGGIANO	5	8	10	GRATTUGIATO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	8	8	

FILETTI DI PLATESSA	60	80	100	SURGELATO
PANGRATTATO, FARINA DI MAIS	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
PREZZEMOLO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	8	

ZUCCHINE	60	60	100	
PREZZEMOLO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
AGLIO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	A PIACERE
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5	

PANE	40	50	60	CASERECCIO O COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	100	150	200	

Gnocchetti al pomodoro: cuocere il pomodoro in un tegame con cipolla e olio extra vergine d'oliva. Cuocere gli gnocchi e condire, aggiungendo parmigiano e qualche foglia di basilico.

Filetti di platessa al forno: in una terrina mescolare il pangrattato, la farina di mais, una minima quantità di sale e il prezzemolo tritato.

Impanare i filetti di platessa precedentemente scongelati e disporli su una placca leggermente unta con olio. Cuocere in forno a 160°C per circa 20-30 minuti.

Zucchine trifolate: mondare e tagliare le zucchine a rondelle, porle in una casseruola e metterla sul fuoco aggiungendo qualche cucchiata d'acqua e a piacere uno spicchio d'aglio, far cuocere lentamente. A cottura ultimata rimuovere l'aglio e condire con olio extravergine di oliva, prezzemolo tritato e una minima quantità di sale.

Varianti

PRIMO (È possibile utilizzare gnocchetti sardi al posto degli gnocchi di patate, nelle quantità previste per la pasta di semola)

SECONDO: Polpette di pesce o di tonno gratinate al forno se più gradite

ISTANZA DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA E AUTODICHIARAZIONE
A CORREDO DELL'OFFERTA
(PER GLI OPERATORI ECONOMICI CONCORRENTI)

GARA D'APPALTO CON PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA, DELL'INFANZIA, SEZ. PRIMAVERA E NIDO DI SAN DEMETRIO NE' VESTINI (AQ) – AA.SS 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026, 2026/2027, 2027/2028 (ANNI 5) PROROGABILE DI UN ALTRO ANNO SCOLASTICO.

Nota alla compilazione del modello: Se lo spazio non dovesse essere sufficiente per la compilazione dei dati o di una delle schede predisposte, inserire dei fogli aggiuntivi controfirmati da allegare alla presente dichiarazione.

Sezione A – Dati relativi al dichiarante/operatore economico

il sottoscritto _____ c.f. _____
nato a _____ il _____ residente in _____
prov _____ c.a.p _____ via _____ n. _____
in qualità di _____
dell'impresa (indicare la denominazione come da Camera di Commercio)

SEDE LEGALE via/piazza _____ C.a.p. _____
_____ comune _____ prov. _____
c.f. _____ p/iva _____
tel.(ufficio) _____ Sito Web _____

ai sensi e per gli effetti dell'art.40, comma 1 del d.lgs. 50/2016 indica l'indirizzo di posta elettronica certificata (PEC) _____ e **si autorizza** la stazione appaltante ad inoltrare tutte le comunicazioni e le eventuali richieste di documenti circa la procedura di gara di cui trattasi.

La società è regolarmente iscritta alla Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura presso la sede di _____

forma giuridica _____

con la seguente attività:

Firma del Legale Rappresentante _____

c.c.n.l. applicato :

DIMENSIONE AZIENDALE da 0 a 5 da 6 a 15 da 16 a 50
 da 51 a 100 OLTRE

DICHIARAZIONE IN MERITO ALLA DIMENSIONE AZIENDALE

(COSÌ COME DEFINITO DAL D.M Ministero attività produttive 18/04/2005, G.U. 12/10/2005 n. 23)

MICROIMPRESA PICCOLA IMPRESA MEDIA IMPRESA

Enti previdenziali:

Pos.inps n.matr _____ sede _____

Pos. inail n.matr _____ sede _____

Agenzia delle entrate: sede di _____

se il concorrente è una cooperativa:

- che la stessa è iscritta nell'albo delle società cooperative con d.m. 23.6.2004, presso il ministero delle attività produttive nella sez. _____ al n. _____

(già iscritta nel registro prefettizio della prefettura di _____ al n. _____)

se il concorrente è un consorzio tra cooperative:

- che lo stesso è iscritto nell'albo delle società cooperative con d.m. 23.6.2004, presso il ministero delle attività produttive nella sez. _____ al n. _____

(già iscritta nello schedario generale della cooperazione presso il ministero del lavoro al n. _____)

CHIEDE

di partecipare alla gara in oggetto in qualità di (barrare la casella che interessa):

- impresa singola
- impresa singola avvalente con l'impresa ausiliaria (indicare la denominazione della ditta)

- impresa ausiliaria
- impresa mandataria/capogruppo (in raggruppamento temporaneo di imprese o consorzio ordinario di concorrenti o geie di cui all'art. 45, comma 2 del d.lgs. n.50/2016 e s.m.i.);
- impresa mandante (in raggruppamento temporaneo di imprese o consorzio ordinario di concorrenti o GEIE di cui all'art. 45, comma 2, lett. d), e), g) del d.lgs. n.50/2016 e s.m.i.);
- impresa mandataria/capogruppo (in aggregazione tra imprese aderenti al contratto di rete di cui all'art. 45, comma 2, lett. f) del d.lgs. n.50/2016 e s.m.i.);
- impresa mandante (in aggregazione tra imprese aderenti al contratto di rete di cui all'art. 45, comma 2, lett. f) del d.lgs. n.50/2016 e s.m.i.);
- consorzio (tra società cooperative di produzione e lavoro e tra imprese artigiane di cui all'art. 45, comma 2, lett. a) del d.lgs. n.50/2016 e s.m.i.);
- consorzio stabile (di cui all'art. 45, comma 2, lett. c) del d.lgs. n.50/2016 e s.m.i.)
- impresa consorziata indicata dal consorzio (indicare la denominazione della ditta)

- impresa che ha stipulato il contratto di gruppo europeo di interesse economico (GEIE) di cui all'art. 45, comma 2, lettera g) del d.lgs. n.50/2016 e s.m.i.;

Sezione B – dichiarazioni di ordine generale dell'Operatore Economico in aggiunta a quelle fornite nel DGUE

consapevole delle sanzioni penali previste per il caso di dichiarazione mendace così come stabilito dall'art.76 del d.lgs. 445/2000 il sottoscritto,

In ordine ai soggetti che ricoprono la qualifica di amministratore con poteri di rappresentanza o di direttore tecnico

DICHIARA

che nessun amministratore o direttore tecnico dell'impresa riveste anche la qualifica di amministratore o di direttore tecnico di altra impresa partecipante alla gara, nella consapevolezza che se anche una di queste figure dovesse rivestire anche la qualifica di amministratore o direttore tecnico di altre imprese partecipanti alla gara, tutte le imprese coinvolte verranno escluse;

Generalità e residenza dei soci (per le società in nome collettivo) e dei soci accomandatari (per le società in accomandita semplice) degli amministratori muniti di poteri di rappresentanza, del socio unico persona fisica, del socio di maggioranza se con meno di quattro soci per gli altri tipi di società.

(ciascun nominativo che verrà indicato, dovrà redigere e sottoscrivere l'apposita "Modello Dichiarazione Direttore Tecnico, Cessati dalla Carica ed altri" (disponibile tra gli allegati).

Se lo spazio risulta insufficiente predisporre un elenco a parte ed allegarlo alla presente istanza.

NomeCognome

Codice fiscale

Ruolo nell'azienda

Residenza

NomeCognome

Codice fiscale

Ruolo nell'azienda

Residenza

NomeCognome

Codice fiscale

Ruolo nell'azienda

Residenza

Direttori Tecnici qualora soggetto diverso dal titolare autodichiarante dell'impresa concorrente (nominativi, dati anagrafici, residenza, durata dell'incarico. Ciascun nominativo che verrà indicato, dovrà redigere e sottoscrivere l'apposito "Modello Dichiarazione Direttore Tecnico, Cessati dalla Carica ed altri" (disponibile tra gli allegati).

Se lo spazio risulta insufficiente predisporre un elenco a parte ed allegarlo alla presente istanza.

NomeCognome

Nato a (provincia) il

Codice fiscale
Ruolo nell'azienda
Data d'inizio dell'incarico data di fine incarico

NomeCognome
Nato a (provincia) il
Codice fiscale
Ruolo nell'azienda
Data d'inizio dell'incarico data di fine incarico

Cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione della lettera d'invito così come previsto dall'art. 80, comma 3 del Codice.

Nel caso in cui nell'anno precedente non vi sono stati cessati dalla carica barrare, in modo chiaro ed evidente, con un tratto di penna tutta la sezione sottostante.

(nominativi, dati anagrafici, residenza, durata dell'incarico. Ciascun nominativo che verrà indicato, dovrà redigere e sottoscrivere l'apposito "Modello Dichiarazione Direttore Tecnico, Cessati dalla Carica ed altri" (disponibile tra gli allegati).

Se lo spazio risulta insufficiente predisporre un elenco a parte ed allegarlo alla presente istanza.

Nome
Cognome
Nato a (provincia)
il
Codice fiscale
Ruolo nell'azienda
Data d'inizio dell'incarico data di fine incarico

Nome
Cognome
Nato a (provincia)
il
Codice fiscale
Ruolo nell'azienda
Data d'inizio dell'incarico data di fine incarico

Membri del Collegio Sindacale (ove previsto, per le società di capitali)

Se non interessa barrare con un tratto di penna tutta la sezione.

(nominativi, dati anagrafici, residenza. Ciascun nominativo che verrà indicato, dovrà redigere e sottoscrivere l'apposito "Modello Dichiarazione Direttore Tecnico, Cessati dalla Carica ed altri" (disponibile tra gli allegati).

Se lo spazio risulta insufficiente predisporre un elenco a parte ed allegarlo alla presente istanza.

NomeCognome
.....
Nato a (provincia)
il
Codice fiscale
Ruolo nell'azienda
Data d'inizio dell'incarico data di fine incarico

Nome
Cognome
Nato a (provincia)
il
Codice fiscale
Ruolo nell'azienda
Data d'inizio dell'incarico data di fine incarico

Nome
Cognome
Nato a (provincia)
il
Codice fiscale
Ruolo nell'azienda
Data d'inizio dell'incarico data di fine incarico

Sezione C – Avvalimento

Questa sezione deve essere compilata da parte del concorrente che decide di avvalersi dei requisiti di altro
soggetto

(barrare con una X il caso che ricorre e depennare le altre che non interessano.

Si ricorda che in caso di dichiarazioni mendaci, ferma restando l'applicazione dell'art. 80 comma 12 nei
confronti dei sottoscrittori, la stazione appaltante esclude il concorrente ed esclude la garanzia.)

- dichiara non ricorrere all'istituto dell'avvalimento come previsto dall'art. 89 del Codice
 dichiara di voler ricorrere all'istituto dell'avvalimento come previsto dall'art. 89 del Codice ricorrendo
ai requisiti della ditta (indicare la denominazione)

Ditta _____

P.iva c/f: _____

sede provinciale della Camera di Commercio di iscrizione : _____

SEDE LEGALE via/piazza _____ C.a.p.

_____ comune _____ prov. _____

PEC (posta Elettronica Certificata): _____

Inoltre DICHIARA

- che con la suddetta impresa ausiliaria è stato sottoscritto in data _____ apposito contratto, in virtù del quale l'impresa ausiliaria in questione si obbliga a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata del contratto [NB:in caso di avvalimento nei confronti di un'impresa che appartiene al medesimo gruppo (holding) in luogo del contratto, di cui al presente punto, l'impresa concorrente può presentare una dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo, dal quale discendono i medesimi obblighi]
- che la ditta di cui sopra è in possesso dei requisiti di ordine generale di cui all'art. 80, nonché il possesso dei requisiti tecnici e delle risorse oggetto dell'avvalimento;
- di allegare in originale o in copia il contratto in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti;

Sezione D – Indicazioni sui Raggruppamenti e sui Consorzi

Da compilare solo in caso di raggruppamento temporaneo di concorrenti

che tale impresa/consorzio concorre alla gara unitamente ai seguenti soggetti:

Denominazione dell'azienda _____

p.iva c/f: _____

SEDE LEGALE via/piazza _____ C.a.p.

_____ comune _____ prov. _____

le quote di partecipazione tra i concorrenti sono ripartite come segue:

quota capogruppo _____

quota mandante n. 1 _____

quota mandante n. 2 _____

quota mandante n. 3 _____

(barrare con una X il caso che ricorre e depennare l'altro che non interessa)

se il raggruppamento temporaneo di concorrenti è già costituito:

la costituzione è avvenuta, con atto in data _____ n. di rep. _____

notaio _____ in

raggruppamento temporaneo di tipo (specificare se orizzontale, verticale o misto) _____

_____ nell'ambito del quale il soggetto dichiarante ha assunto il ruolo di
(specificare se capogruppo o mandante) _____

se il raggruppamento temporaneo di concorrenti non è ancora costituito

che si costituiranno, in caso di aggiudicazione, in raggruppamento temporaneo di tipo (specificare se orizzontale, verticale o misto) _____, nell'ambito del quale il soggetto dichiarante assumerà il ruolo di (specificare se capogruppo o mandante) _____

_____ ;

- che le quote di partecipazione tra i concorrenti sono ripartite come segue:

quota capogruppo _____

quota mandante n. 1 _____

quota mandante n. 2 _____

quota mandante n. 3 _____

- che in caso di aggiudicazione sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo alla ditta:

Denominazione dell'azienda _____

p.iva c/f: _____

SEDE LEGALE via/piazza _____ C.a.p.

_____ comune _____ prov. _____

- che l'impresa si impegna, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia di lavori pubblici con riguardo alle associazioni temporanee, consorzi o GEIE; inoltre prende atto che è vietata qualsiasi modificazione alla composizione delle associazioni temporanee e dei consorzi di cui all'art.45, comma 2, lett. g, del d.lgs. 50/2016 rispetto a quella risultante dall'impegno presentato in sede offerta

Da compilare solo in caso di consorzio

Se si tratta di consorzio già costituito:

che tale consorzio è stato costituito con atto in

data _____ n. di rep. _____ notaio

_____ ;

Se si tratta di consorzio di cui alla seguente lettera dell'art. 45, comma 2, del d.lgs. 50/2016.

(barrare la casella che interessa):

- consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro costituiti a norma della legge 25 giugno 1909, n. 422 e successive modificazioni, e consorzi tra imprese artigiane di cui alla legge 8 agosto 1985, n. 443;
- consorzi stabili costituiti anche in forma di società consortili ai sensi dell'articolo 2615-ter del codice civile, tra imprese individuali, anche artigiane, società commerciali, società cooperative di produzione e lavoro;
- consorzi ordinari di concorrenti di cui all'articolo 2602 del codice civile, costituiti tra i soggetti di cui alle lettere a), b) e c) dell'art.45, comma 2, del d.lgs. 50/2016 anche in forma di società ai sensi dell'articolo 2615-ter del codice civile;

Inoltre, che attualmente il consorzio intercorre tra i seguenti soggetti

(riportare qui di seguito o su un foglio allegato l'elenco aggiornato di tutti i consorziati indicando esatta denominazione, sede legale, c.f. e p.iva di ciascuna ditta consorziata):

Denominazione dell'azienda _____

p.iva c/f: _____

SEDE LEGALE via/piazza _____ C.a.p.

_____ comune _____ prov. _____

Denominazione dell'azienda _____
p.iva c/f: _____
SEDE LEGALE via/piazza _____ C.a.p. _____
_____ comune _____ prov. _____

Se trattasi di consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett.b) del d.lgs. 50/2016

che il consorzio stesso, per il quale l'operatore economico concorrente ha dichiarato di concorrere, a sua volta affiderà l'esecuzione dei lavori ai seguenti consorziati:

Se si tratta di consorzio ordinario di concorrenti di cui all'art. 45, comma 2, lettera e) del d. lgs. n. 50/2016 non ancora costituito

che tale impresa concorre alla gara unitamente ai seguenti soggetti:

Denominazione dell'azienda _____
p.iva c/f: _____
SEDE LEGALE via/piazza _____ C.a.p. _____
_____ comune _____ prov. _____

Denominazione dell'azienda _____
p.iva c/f: _____
SEDE LEGALE via/piazza _____ C.a.p. _____
_____ comune _____ prov. _____

che i su menzionati soggetti si costituiranno, in caso di aggiudicazione, in consorzio nell'ambito del quale il soggetto dichiarante assumerà il ruolo di (specificare se capogruppo o mandante)

_____ ;

che le quote di partecipazione tra i concorrenti sono ripartite come segue:

quota capogruppo _____
quota mandante n. 1 _____
quota mandante n. 2 _____
quota mandante n. 3 _____

Sezione da compilarsi a sola cura della mandataria/capogruppo di aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete ex art. 45 comma 2 lett. f) del d.lgs. n. 50/2016 e s.m.i.

Denominazione della rete _____
via/p.zza _____
comune _____ pov. _____
legale rappresentante _____
cod. fiscale _____ partita iva _____

tel. _____ PEC _____

contratto di rete sottoscritto in data _____ (di cui si allega originale o copia autentica)

durata contratto di rete anni _____ contratto di rete stipulato nella seguente forma:

(selezionare la fattispecie che ricorre)

- atto pubblico
- scrittura privata autenticata
- scrittura privata autenticata firmata digitalmente ai sensi dell'art.25 del Codice dell'Amministrazione Digitale
- scrittura privata firmata digitalmente ai sensi dell'art.24 del Codice dell'Amministrazione Digitale

iscrizione nel registro delle imprese della c.c.i.a.a. di (ove esistente): _____

numero di iscrizione _____

data di iscrizione _____

- che l'aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete, di cui all'art.45, comma 2, lett. f) del d.lgs. n.50/2016 e s.m.i., risulta così composta:

(indicare per ogni impresa partecipante alla rete : denominazione/ragione sociale, sede legale e p.iva)

Denominazione dell'azienda _____

p.iva c/f: _____

SEDE LEGALE via/piazza _____ C.a.p.

_____ comune _____ prov. _____

Denominazione dell'azienda _____

p.iva c/f: _____

SEDE LEGALE via/piazza _____ C.a.p.

_____ comune _____ prov. _____

(se gli spazi sopra riservati non sono sufficienti è possibile integrarli aggiungendone altri o produrre apposito elenco aggiuntivo, sottoscritto dal legale rappresentante, da allegare alla presente autocertificazione)

- che le quote di partecipazione all'aggregazione di imprese corrispondenti alla percentuale di lavori che verranno eseguiti da ciascuna impresa aderente alla rete, sono:

Impresa _____ quota di partecipazione _____

Impresa _____ quota di partecipazione _____

Impresa _____ quota di partecipazione _____

Impresa _____ quota di partecipazione _____

Impresa _____ quota di partecipazione _____

- che in caso di aggiudicazione sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo alla seguente ditta:

Denominazione dell'azienda _____

p.iva c/f: _____

SEDE LEGALE via/piazza _____ C.a.p.
_____ comune _____ prov. _____

- si impegna, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia con riguardo ai raggruppamenti temporanei.

- che l'aggregazione delle imprese retiste:

(barrare la casella che interessa):

ha soggettività giuridica ed è dotata di organo comune

(in tal caso indicare per l'organo comune denominazione/ragione sociale, la sede legale, il codice fiscale e la partita iva)

Denominazione dell'azienda _____

p.iva c/f: _____

SEDE LEGALE via/piazza _____ C.a.p.
_____ comune _____ prov. _____

non ha soggettività giuridica ma è dotata di organo comune avente una delle seguenti forme
(barrare la casella che interessa e depennare l'altra che non interessa)

organo comune con potere di rappresentanza

organo comune privo di potere di rappresentanza

(in entrambi i suddetti casi indicare per l'organo comune denominazione/ragione sociale, la sede legale, il codice fiscale e la partita iva):

Denominazione dell'azienda _____

p.iva c/f: _____

SEDE LEGALE via/piazza _____ C.a.p.
_____ comune _____ prov. _____

o in alternativa

non ha soggettività giuridica e non è dotata di organo comune.

Sezione da compilarsi solo in caso di c.d. "cooptazione" di cui all'art. 92, comma 5, del D.P.R. 5 ottobre

In merito alla possibilità di avvalersi dei Piani di Emersione

(barrare la casella appropriata e depennare l'altra che non interessa)

attesta di non essersi avvalso dei piani individuali di emersione previsti dalla legge n.383/2001 e s.m.i.;

attesta di essersi avvalso dei piani individuali di emersione previsti dalla legge n.383/2001, ma che gli stessi si sono conclusi;

Sezione E – Dichiarazioni a corredo dell'offerta

(spuntare con una X in modo chiaro tutte le dichiarazioni che si intendono rilasciare e depennare con un tratto di penna la dichiarazione che non si intende rilasciare)

- di aver preso visione del capitolato speciale d'appalto e del disciplinare e di accettare, senza condizione o riserva alcuna, le condizioni in essi contenute;
- di aver preso esatta cognizione della natura dell'appalto e dei luoghi in cui deve essere svolto il servizio nonché di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sull'esecuzione dello stesso;
- di aver definito il prezzo nel suo complesso remunerativo e tale da consentire il ribasso offerto;
- di aver tenuto conto, nella preparazione della propria offerta, degli obblighi e degli oneri relativi alle disposizioni in materia di sicurezza fisica dei lavoratori e del costo del lavoro, di previdenza e di assistenza in vigore nel luogo in cui devono essere erogato il servizio e le diverse prestazioni e di aver tenuto conto in particolare degli obblighi in materia di sicurezza e condizioni di lavoro, con particolare riferimento al d.lgs. n.81/2008 e s.m.i., nonché di attestare l'avvenuto adempimento, all'interno della propria azienda, degli obblighi di sicurezza previsti dalla vigente normativa;
- di possedere/non possedere il certificato attestante il possesso del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie _____ ovvero copia conforme della suddetta certificazione;
- di essere edotto degli obblighi derivanti dal codice di comportamento adottato dalla stazione appaltante;
- si impegna, in caso di aggiudicazione, ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori il suddetto codice, pena la risoluzione del contratto;
- di autorizzare, qualora un partecipante alla gara eserciti- ai sensi del D.lgs. n.241/90 – la facoltà di “accesso agli atti”, l'amministrazione a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla gara;
- di essere in regola con i relativi versamenti all'INAIL e INPS e cassa edile (DOL, già DURC);
- di impegnarsi ad uniformarsi alla disciplina di cui alla legge 136/2010 e s.m.i. in ordine alla tracciabilità dei flussi finanziari;
- attesta di essere informato, ai sensi e per gli effetti del d.lgs. 30 giugno 2003, n. 196, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la dichiarazione viene resa;
- in riferimento all'art. 83, comma 9, del codice dichiara di essere a conoscenza dell'esistenza di una procedura di Soccorso Istruttorio, non a pagamento, che la Stazione Appaltante porrà in essere in caso di mancanza, incompletezza o irregolarità essenziali degli elementi e delle dichiarazioni che riguardano la gara in oggetto;

Sezione F – Dichiarazioni ulteriori

- a) dichiara di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel disciplinare di gara, capitolato speciale d'appalto e relativi allegati (linee guida ristorazione scolastica regione Abruzzo);
 - b) attesta di essersi recato nei luoghi di esecuzione del servizio oggetto di affidamento;
 - c) dichiara remunerativa l'offerta economica presentata giacché per la sua formulazione ha preso atto e tenuto conto 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 ne luogo dove verrà consegnata la fornitura;
 - e) attesta di avere nel complesso preso conoscenza di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sulla consegnata della fornitura, sia sulla determinazione della propria offerta;
 - e) dichiara che l'indirizzo PEC e/o mail indicati nel DGUE sono idonei per l'invio per l'eventuale richiesta di integrazioni di cui all'art. 83, comma 9 del D.lgs. n. 50/2016 (soccorso istruttorio) e qualsiasi altra comunicazione prevista dal medesimo decreto;
 - f) autorizza 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
- non autorizza, qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di "accesso agli atti", la stazione appaltante a rilasciare copia delle giustificazioni che saranno eventualmente richieste in sede di verifica delle offerte anomale, in quanto coperte da segreto tecnico/commerciale. La stazione appaltante si riserva di valutare la compatibilità dell'istanza di riservatezza con il diritto di accesso dei soggetti interessati;
- g) attesta di essere informato, ai sensi e per gli effetti del d.lgs.30 giugno 2003, n. 196 e ss.mm. ii. , che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la dichiarazione viene resa;
 - h) (nel caso di associazione o consorzio ordinario o GEIE non ancora costituito) indica a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
 - l) (nel caso di associazione o consorzio o GEIE non ancora costituito) indica le parti della fornitura che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati ai sensi dell'art. 48, comma 4 del D.lgs. 50/2016;
 - m) (nel caso di consorzio ordinario o GEIE già costituiti) indica ai sensi dell'art. 48, comma 4 del D.lgs. 50/2016 le parti della fornitura che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati;

data,

il/i dichiarante

P.S. – Il presente modulo di autocertificazione va sottoscritto in ogni pagina dal legale rappresentante, o da altra persona dotata di poteri di firma.

La dichiarazione può essere sottoscritta anche da un procuratore del legale rappresentante ed in tal caso dovrà essere allegata copia della relativa procura.

N.B.: Se lo spazio non è sufficiente per la compilazione dei dati, inserire dei fogli aggiuntivi controfirmati da allegare alla presente autodichiarazione

GARA D'APPALTO CON PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA, DELL'INFANZIA, SEZ. PRIMAVERA E NIDO DI SAN DEMETRIO NE' VESTINI (AQ) – AA.SS 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026, 2026/2027, 2027/2028 (ANNI 5) PROROGABILE DI UN ALTRO ANNO SCOLASTICO.

Dichiarazione direttori tecnici, soci accomandatari, soci di maggioranza, soci cessati ed altri

Le dichiarazioni in merito ai motivi di esclusione previsti dall'art. 80, comma 1, del Codice riguardano anche i soggetti di cui al seguente elenco che quindi sono tenuti a rilasciare una loro personale dichiarazione che dovrà essere da loro sottoscritta.

- Nel caso di impresa individuale: dal **direttore tecnico**;
- Nel caso di società in nome collettivo: **da un socio e dal direttore tecnico**;
- Nel caso di società in accomandita semplice: **dai soci accomandatari e dal direttore tecnico**;
- Nel caso di società con meno di quattro soci: **dal socio di maggioranza**
- Per ogni altro tipo di società e per i consorzi: **dai membri del consiglio di amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, di direzione o di vigilanza o dei soggetti muniti dei poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo, dal direttore tecnico o dal socio unico persona fisica ovvero dal socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, ivi compresi institori e procuratori generali.**

Il presente modulo, qualora l'istanza di partecipazione venisse presentata da procuratore o institore, dovrà essere sottoscritto nella sezione I dal legale rappresentante.

Sezione I

Nell'ipotesi in cui gli spazi sottostanti risultassero insufficienti per il rilascio delle dichiarazioni da parte dei soggetti obbligati sarà necessario fare copia del presente modulo.

Dichiarante 1)

il sottoscritto _____ c.f. _____
nato a _____ il _____ residente in _____
prov _____ c.a.p. _____ via _____ n. _____
in qualità di _____
dell'impresa (indicare la denominazione come da Camera di Commercio)

Dichiarante 2)

il sottoscritto _____ c.f. _____
nato a _____ il _____ residente in _____
prov _____ c.a.p. _____ via _____ n. _____

in qualità di _____
dell'impresa (indicare la denominazione come da Camera di Commercio)

Dichiarante 3)

il sottoscritto _____ c.f. _____
nato a _____ il _____ residente in _____
prov _____ c.a.p _____ via _____ n. _____
in qualità di _____
dell'impresa (indicare la denominazione come da Camera di Commercio)

dichiara/no

- l'inesistenza delle situazioni contemplate dall'art.80, comma 1, lettere a), b), c,), d), f) e g) del D.lgs 50/2016;
- di aver riportate le condanne di seguito indicate:

(precisare la natura del reato, la pena comminata e gli estremi della sentenza)

firma	firma	firma
_____	_____	_____
Dichiarante 1)	Dichiarante 2)	Dichiarante 3)

Sezione II

Cessati dalla carica

Le dichiarazioni in merito ai motivi di esclusione previsti dall'art. 80, comma 1, lettere a), b), c,), d), f) e g) del Codice riguardano anche i soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data della lettera d'invito. (qualora i soggetti non siano in condizioni di rendere la richiesta attestazione, questa può essere rilasciata dal legale rappresentante, mediante dichiarazione sostitutiva ai sensi dell'art. 47 del D.P.R.N.445/2000 con indicazione nominativa dei soggetti per i quali l'attestazione è rilasciata)

Dichiarante 1)

il sottoscritto _____ c.f. _____
nato a _____ il _____ residente in _____
prov _____ c.a.p _____ via _____ n. _____
in qualità di _____
dell'impresa (indicare la denominazione come da Camera di Commercio)

Dichiarante 2)

il sottoscritto _____ c.f. _____
nato a _____ il _____ residente in _____
prov _____ c.a.p _____ via _____ n. _____
in qualità di _____
dell'impresa (indicare la denominazione come da Camera di Commercio)

Dichiarante 3)

il sottoscritto _____ c.f. _____
nato a _____ il _____ residente in _____
prov _____ c.a.p _____ via _____ n. _____
in qualità di _____
dell'impresa (indicare la denominazione come da Camera di Commercio)

dichiara/no

- l'inesistenza delle situazioni contemplate dall'art.80, comma 1, lettere a), b), c), d), f) e g) del D.lgs 50/2016;
- di aver riportate le condanne di seguito indicate:

(precisare la natura del reato, la pena comminata e gli estremi della sentenza)

firma

firma

firma

Dichiarante 1)

Dichiarante 2)

Dichiarante 3)

ALLEGATO

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: []/[]-[]-[]-[]-[]

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	[]
Di quale appalto si tratta?	Risposta:
Titolo o breve descrizione dell'appalto ⁽⁴⁾ :	[]
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)	[]

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?	[]Sì []No
In caso affermativo: Indicare la denominazione degli operatori economici di cui si intende avvalersi:	[.....]
Indicare i requisiti oggetto di avvalimento:	[.....]
In caso affermativo , indicare la denominazione degli operatori economici di cui si intende avvalersi, i requisiti oggetto di avvalimento e presentare per ciascuna impresa ausiliaria un DGUE distinto, debitamente compilato e firmato dai soggetti interessati, con le informazioni richieste dalle sezioni A e B della presente parte, dalla parte III, dalla parte IV ove pertinente e dalla parte VI. Si noti che dovrebbero essere indicati anche i tecnici o gli organismi tecnici che non facciano parte integrante dell'operatore economico, in particolare quelli responsabili del controllo della qualità e, per gli appalti pubblici di lavori, quelli di cui l'operatore economico disporrà per l'esecuzione dell'opera.	

D: INFORMAZIONI CONCERNENTI I SUBAPPALTATORI SULLE CUI CAPACITÀ L'OPERATORE ECONOMICO NON FA AFFIDAMENTO (ARTICOLO 105 DEL CODICE - SUBAPPALTO)

(Tale sezione è da compilare solo se le informazioni sono esplicitamente richieste dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore).

Subappaltatore:	Risposta:
L'operatore economico intende subappaltare parte del contratto a terzi?	[]Sì []No
In caso affermativo: Elencare le prestazioni o lavorazioni che si intende subappaltare e la relativa quota (espressa in percentuale) sull'importo contrattuale:	[.....] [.....]
Nel caso ricorrano le condizioni di cui all'articolo 105, comma 6, del Codice, indicare la denominazione dei subappaltatori proposti:	[.....]

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?	[] Si [] No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....][.....] ⁽¹⁸⁾
In caso affermativo , indicare ⁽¹⁹⁾ : a) la data della condanna, del decreto penale di condanna o della sentenza di applicazione della pena su richiesta, la relativa durata e il reato commesso tra quelli riportati all'articolo 80, comma 1, lettera da a) a g) del Codice e i motivi di condanna, b) dati identificativi delle persone condannate []; c) se stabilita direttamente nella sentenza di condanna la durata della pena accessoria, indicare:	a) Data: [], durata [], lettera comma 1, articolo 80 [], motivi: [] b) [.....] c) durata del periodo d'esclusione [.....], lettera comma 1, articolo 80 [],

⁽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)?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
In caso affermativo , indicare:	
1) la sentenza di condanna definitiva ha riconosciuto l'attenuante della collaborazione come definita dalle singole fattispecie di reato?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
2) Se la sentenza definitiva di condanna prevede una pena detentiva non superiore a 18 mesi?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> 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?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
- si sono impegnati formalmente a risarcire il danno?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> 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 ?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> 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?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> 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) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	c1) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
- Tale decisione è definitiva e vincolante?	- <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	- <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> 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) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	d) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> 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.

Informazioni su eventuali situazioni di insolvenza, conflitto di interessi o illeciti professionali	Risposta:
<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</p> <ul style="list-style-type: none"> - ha risarcito interamente il danno? - si è impegnato formalmente a risarcire il danno? <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>[] Si [] No</p> <p>[] Si [] No</p> <p>[] Si [] No</p> <p>[] Si [] No</p> <p>[] Si [] 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>[] Si [] No</p> <p>[] Si [] 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): - 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><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No 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: - 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><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> 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 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. f), g), h), i), l), m) 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"/> Si <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 f);</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 g);</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 h)?</p> <p>In caso affermativo :</p> <p>- indicare la data dell'accertamento definitivo e l'autorità o organismo di emanazione:</p> <p>- 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);</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"/> Si <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"/> Si <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"/> Si <input type="checkbox"/> No</p> <p>[.....][.....][.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Si <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:</p> <p>(numero dipendenti e/o altro) [.....][.....][.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Si <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:	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> 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><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>In caso affermativo, specificare quale documentazione e se l'operatore economico ne dispone: [...] <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> 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.

a)	lo stesso prestatore di servizi o imprenditore, e/o (in funzione dei requisiti richiesti nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara)	a) [.....]
b)	i componenti della struttura tecnica-operativa/ gruppi di lavoro:	b) [.....]
7)	L'operatore economico potrà applicare durante l'esecuzione dell'appalto le seguenti misure di gestione ambientale :	[.....]
8)	L' organico medio annuo dell'operatore economico e il numero dei dirigenti negli ultimi tre anni sono i seguenti:	Anno, organico medio annuo: [.....],[.....], [.....],[.....], [.....],[.....], Anno, numero di dirigenti [.....],[.....], [.....],[.....], [.....],[.....]
9)	Per l'esecuzione dell'appalto l'operatore economico disporrà dell' attrezzatura, del materiale e dell'equipaggiamento tecnico seguenti:	[.....]
10)	L'operatore economico intende eventualmente subappaltare ⁽³⁷⁾ la seguente quota (espressa in percentuale) dell'appalto:	[.....]
11)	Per gli appalti pubblici di forniture : L'operatore economico fornirà i campioni, le descrizioni o le fotografie dei prodotti da fornire, non necessariamente accompagnati dalle certificazioni di autenticità, come richiesti; se applicabile, l'operatore economico dichiara inoltre che provvederà a fornire le richieste certificazioni di autenticità. Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:	[] Si [] No [] Si [] No (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]
12)	Per gli appalti pubblici di forniture : L'operatore economico può fornire i richiesti certificati rilasciati da istituti o servizi ufficiali incaricati del controllo della qualità , di riconosciuta competenza, i quali attestino la conformità di prodotti ben individuati mediante riferimenti alle specifiche tecniche o norme indicate nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara? In caso negativo , spiegare perché e precisare di quali altri mezzi di prova si dispone: Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:	[] Si [] No [.....] (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]
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:	[.....]

⁽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.

Se la documentazione pertinente eventualmente specificata nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è disponibile elettronicamente, indicare:	(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]
---	---

D: SISTEMI DI GARANZIA DELLA QUALITÀ E NORME DI GESTIONE AMBIENTALE (ARTICOLO 87 DEL CODICE)

L'operatore economico deve fornire informazioni solo se i programmi di garanzia della qualità e/o le norme di gestione ambientale sono stati richiesti dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ivi citati.

Sistemi di garanzia della qualità e norme di gestione ambientale	Risposta:
<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:
<p>Di soddisfare i criteri e le regole obiettivi e non discriminatori da applicare per limitare il numero di candidati, come di seguito indicato :</p> <p>Se sono richiesti determinati certificati o altre forme di prove documentali, indicare per ciascun documento se l'operatore economico dispone dei documenti richiesti:</p> <p>Se alcuni di tali certificati o altre forme di prove documentali sono disponibili elettronicamente ⁽³⁸⁾, indicare per ciascun documento:</p>	<p>[.....]</p> <p>[] Si [] No ⁽³⁹⁾</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....](⁴⁰)</p>

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.

GARA D'APPALTO CON PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA, DELL'INFANZIA, SEZ. PRIMAVERA E NIDO DI SAN DEMETRIO NE' VESTINI (AQ) – AA.SS 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026, 2026/2027, 2027/2028 (ANNI 5) PROROGABILE DI UN ALTRO ANNO SCOLASTICO.

Dichiarazione direttori tecnici, soci accomandatari, soci di maggioranza, soci cessati ed altri

Le dichiarazioni in merito ai motivi di esclusione previsti dall'art. 80, comma 1, del Codice riguardano anche i soggetti di cui al seguente elenco che quindi sono tenuti a rilasciare una loro personale dichiarazione che dovrà essere da loro sottoscritta.

- Nel caso di impresa individuale: dal **direttore tecnico**;
- Nel caso di società in nome collettivo: **da un socio e dal direttore tecnico**;
- Nel caso di società in accomandita semplice: **dai soci accomandatari e dal direttore tecnico**;
- Nel caso di società con meno di quattro soci: **dal socio di maggioranza**
- Per ogni altro tipo di società e per i consorzi: **dai membri del consiglio di amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, di direzione o di vigilanza o dei soggetti muniti dei poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo, dal direttore tecnico o dal socio unico persona fisica ovvero dal socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, ivi compresi institori e procuratori generali.**

Il presente modulo, qualora l'istanza di partecipazione venisse presentata da procuratore o institore, dovrà essere sottoscritto nella sezione I dal legale rappresentante.

Sezione I

Nell'ipotesi in cui gli spazi sottostanti risultassero insufficienti per il rilascio delle dichiarazioni da parte dei soggetti obbligati sarà necessario fare copia del presente modulo.

Dichiarante 1)

il sottoscritto _____ c.f. _____
nato a _____ il _____ residente in _____
prov _____ c.a.p. _____ via _____ n. _____
in qualità di _____
dell'impresa (indicare la denominazione come da Camera di Commercio)

Dichiarante 2)

il sottoscritto _____ c.f. _____
nato a _____ il _____ residente in _____
prov _____ c.a.p. _____ via _____ n. _____

in qualità di _____
dell'impresa (indicare la denominazione come da Camera di Commercio)

Dichiarante 3)

il sottoscritto _____ c.f. _____
nato a _____ il _____ residente in _____
prov _____ c.a.p _____ via _____ n. _____
in qualità di _____
dell'impresa (indicare la denominazione come da Camera di Commercio)

dichiara/no

- l'inesistenza delle situazioni contemplate dall'art.80, comma 1, lettere a), b), c,), d), f) e g) del D.lgs 50/2016;
- di aver riportate le condanne di seguito indicate:

(precisare la natura del reato, la pena comminata e gli estremi della sentenza)

firma	firma	firma
_____	_____	_____
Dichiarante 1)	Dichiarante 2)	Dichiarante 3)

Sezione II

Cessati dalla carica

Le dichiarazioni in merito ai motivi di esclusione previsti dall'art. 80, comma 1, lettere a), b), c,), d), f) e g) del Codice riguardano anche i soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data della lettera d'invito. (qualora i soggetti non siano in condizioni di rendere la richiesta attestazione, questa può essere rilasciata dal legale rappresentante, mediante dichiarazione sostitutiva ai sensi dell'art. 47 del D.P.R.N.445/2000 con indicazione nominativa dei soggetti per i quali l'attestazione è rilasciata)

Dichiarante 1)

il sottoscritto _____ c.f. _____
nato a _____ il _____ residente in _____
prov _____ c.a.p _____ via _____ n. _____
in qualità di _____
dell'impresa (indicare la denominazione come da Camera di Commercio)

Dichiarante 2)

il sottoscritto _____ c.f. _____
nato a _____ il _____ residente in _____
prov _____ c.a.p _____ via _____ n. _____
in qualità di _____
dell'impresa (indicare la denominazione come da Camera di Commercio)

Dichiarante 3)

il sottoscritto _____ c.f. _____
nato a _____ il _____ residente in _____
prov _____ c.a.p _____ via _____ n. _____
in qualità di _____
dell'impresa (indicare la denominazione come da Camera di Commercio)

dichiara/no

- l'inesistenza delle situazioni contemplate dall'art.80, comma 1, lettere a), b), c), d), f) e g) del D.lgs 50/2016;
- di aver riportate le condanne di seguito indicate:

(precisare la natura del reato, la pena comminata e gli estremi della sentenza)

firma

firma

firma

Dichiarante 1)

Dichiarante 2)

Dichiarante 3)

ELENCO DEL PERSONALE

OPERATORE	Qualifica	Livello	Ore settimanali
1	CUOCO	C1	30
2	AIUTO CUOCO	B1	25
3	ASM	A1	15
4	ASM	A1	10
5	ASM	A1	10