



# COMUNE DI AGNA

PROVINCIA DI PADOVA - Via Roma, 28 cap 35021  
C.F. 80008770283 - P. IVA 01466220280 - PEC: [agna.pd@cert.ip-veneto.net](mailto:agna.pd@cert.ip-veneto.net)  
Tel. 0495381009 - 0495381148 - 0495381190 Fax 0495381179

Prot. n. 5582

Agna, li 1 AGO 2017

## AVVISO

**PER LA MANIFESTAZIONE D'INTERESSE AI SENSI DELL'ART. 36, COMMA 2, LETT. A) DEL D. LGS. N. 50/2016 PER AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER LA SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI AGNA (PD) - ANNO SCOLASTICO 2017/2018.**

**CIG: Z8A1F6E659**

In esecuzione della Determinazione n. 138 del 28.07.2017 del Responsabile della 1<sup>a</sup> Area "Area Affari Generali, Segreteria, Servizi Sociali e Vigilanza", il Comune di Agna intende procedere all'affidamento del servizio di RISTORAZIONE SCOLASTICA per l'anno scolastico 2017-2018 per le classi dalla 1<sup>a</sup> alla 4<sup>a</sup> a tempo pieno (40 ore settimanali su cinque giorni, da lunedì a venerdì) della scuola primaria del Comune di Agna, ai sensi dell'art. 36 comma 2 lettera a) del D. Lgs. n. 50/2016.

**Al fine di favorire la massima trasparenza, tempestività, pubblicità e libera concorrenza alla presente procedura, la Stazione Appaltante non procederà ad una selezione delle manifestazioni di interesse. Pertanto, tutti gli Operatori Economici interessati saranno automaticamente ammessi alla presentazione delle offerte secondo il termine e le modalità indicati all'art. 4 del Disciplinare di Gara e allegando la documentazione attestante i requisiti di partecipazione come previsto all'art. 2 del medesimo Disciplinare.**

Il servizio verrà aggiudicato come indicato all'art. 1 del Disciplinare di Gara, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 comma 3 lett. a) del d.lgs n. 50/2016 sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

**Si forniscono di seguito, in sintesi, le informazioni utili inerenti l'affidamento del servizio e si rimanda al DISCIPLINARE DI GARA e al CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO (costituenti allegati al presente avviso), per le ulteriori condizioni di partecipazione alla gara.**

### 1 - AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

Comune di AGNA, Via Roma, 28 - 35021 AGNA (PD)

Responsabile della 1<sup>a</sup> Area "Area Affari Generali, Segreteria, Servizi Sociali e Vigilanza", dr. Gianluca Piva

Tel. 0495381148 ; Fax 0495381179; [info@comune.agna.pd.it](mailto:info@comune.agna.pd.it)

Indirizzo internet: <http://www.comune.agna.pd.it>

Ulteriori informazioni sono disponibili presso i punti di contatto sopra indicati.

### 2 - OGGETTO DELL'APPALTO E CATEGORIA DEL SERVIZIO

a. L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di RISTORAZIONE SCOLASTICA (produzione pasti in cucina centralizzata detta "centro cottura", trasporto presso il locale mensa della scuola, porzionatura e somministrazione dei pasti con scodellamento, pulizia e riassetto dei locali) per gli alunni delle classi dalla 1<sup>a</sup> alla 4<sup>a</sup> a tempo pieno e relativi insegnanti della scuola primaria per l'anno scolastico 2017/2018.

b. La categoria del servizio, individuata nell'allegato IX del D.Lgs. n. 50/2016, descrizione "Servizi alberghieri e di ristorazione"; il numero di riferimento della CPV è : 5524000-9 "Servizi di ristorazione scolastica" dell'allegato IX al D.Lgs. n. 50/2016.

### 3 - IMPORTO STIMATO DELL'APPALTO

Tipologia del servizio	Importo appalto	Di cui oneri sicurezza non soggetti a ribasso	Importo complessivo appalto
Servizio di ristorazione scolastica scuola primaria - anno scol. 2017/2018	€ 39.995,00	-----	€ 39.995,00

### 4 - DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà durata per l'anno scolastico 2017/2018 con avvio dalla data che sarà comunicata dall'Istituto Comprensivo di Correzzola e, comunque, non prima del giorno 25.09.2017.

### 5 - AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO

E' prevista la procedura ai sensi dell'art. 36 c. 2 lett. a) del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 "Codice dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture e concessioni", da aggiudicare a favore della ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 comma 3 lett. a) del medesimo d.lgs n. 50/2016, sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo come indicato all'art. 1 del Disciplinare di gara.

### 6 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI E ACCESSO AGLI ATTI

Ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i., si precisa che il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza; il trattamento dei dati ha la finalità di consentire l'accertamento della idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura di affidamento di cui trattasi. Si informa che i dati dichiarati saranno utilizzati dagli uffici esclusivamente per l'istruttoria dell'istanza presentata e per le formalità ad essa connesse. I dati non verranno comunicati a terzi.

**Si ribadisce che la manifestazione di interesse coincide con la presentazione della propria offerta, che dovrà avvenire entro e non oltre le ore 12:00 del giorno 28.08.2017.**

Il Responsabile Unico di Procedimento è il Responsabile della 1^ AREA "AFFARI GENERALI, SEGRETERIA, SERVIZI SOCIALI E VIGILANZA", DR. Gianluca Piva.



IL RESPONSABILE DELLA 1^ AREA  
Dr. Gianluca Piva



# COMUNE DI AGNA

PROVINCIA DI PADOVA - Via Roma, 28 cap 35021  
C.F. 80008770283 - P. IVA 01466220280 - PEC: [agna.pd@cert.ip-veneto.net](mailto:agna.pd@cert.ip-veneto.net)  
Tel. 0495381009 – 0495381148 – 0495381190 Fax 0495381179

ALLEGATO B ALLA DETERMINAZIONE  
N 138 DEL 28.7.2014

## DISCIPLINARE DI GARA

**PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA  
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER LA SCUOLA PRIMARIA DEL  
COMUNE DI AGNA (PD) - ANNO SCOLASTICO 2017/2018  
CIG: Z8A1F6E659**

Il presente disciplinare, costituente allegato all'Avviso per la Manifestazione di Interesse ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. A) del D.Lgs. n. 50/2016 finalizzata all'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per l'anno scolastico 2017/2018, fornisce ulteriori indicazioni ai concorrenti in merito alle modalità e forme necessarie per la presentazione della manifestazione di interesse **e contestualmente delle offerte.**

Per l'affidamento si procede con autonoma procedura ai sensi dell'art. 36, comma 2 lettera a) del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 “Codice dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture e concessioni”, da aggiudicare a favore della ditta che avrà presentato l’offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell’art. 95 comma 3 lett. a) del d.lgs n. 50/2016 sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo come indicato all’art. 1 del presente Disciplinare.

**Al fine di favorire la massima trasparenza, tempestività, pubblicità e libera concorrenza alla presente procedura, la Stazione Appaltante non procederà ad una selezione delle manifestazioni di interesse. Pertanto, tutti gli Operatori Economici interessati saranno automaticamente ammessi alla presentazione delle offerte secondo il termine e le modalità indicati all'art. 4 e allegando la documentazione attestante i requisiti di partecipazione come previsto all'art. 2 del presente Disciplinare.**

**L'importo stimato complessivo dell'affidamento, al netto di IVA, è pari a Euro 39.995,00= di cui Euro 0,00.= per oneri relativi alla sicurezza.**

Tale importo è stato determinato moltiplicando il costo unitario del pasto, posto a base di gara, pari a € 04,75 (quattrovirgolasettantacinque) per il numero di pasti stimato per l'anno scolastico 2017-2018 pari a N. 8.420 (ottomilaquattrocentoventi).

**Le prestazioni principali oggetto della presente procedura, rientrano nell'Allegato IX del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e sono:**

**-CPV 55524000-9 Servizio di ristorazione scolastica.**

### **ART. 1 - MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE**

Il servizio sarà aggiudicato a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa per l'Ente, risultante dalla somma dei punteggi attribuiti in base ai seguenti elementi di valutazione:

**A) OFFERTA TECNICA MAX PUNTI 70**

	<b>OFFERTA TECNICA DESCRIZIONE</b>	<b>PUNTEGGIO MAX</b>	<b>FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI</b>	
1	<b>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE MUNICIPALE</b>  Allegare documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzo adibiti al servizio.  <u>La distanza verrà calcolata attraverso                      Google Maps</u>	<b>Punti 5</b>	Pari o superiore a 30 km	Punti 0
			Tra 20 e 29 km	Punti 1
			Tra 10 e 19 km	Punti 3
			Meno di 10 km	Punti 5
2	<b>DISPONIBILITÀ DI UN CENTRO COTTURA PER LE EMERGENZE ENTRO I 50 KM DALLA SEDE MUNICIPALE</b>  Allegare documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzo adibiti al servizio.  <u>La distanza verrà calcolata attraverso                      Google Maps</u>	<b>Punti 3</b>	NO	Punti 0
			SI	Punti 3
3	<b>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22000:2005 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE)</b>  <u>Allegare documentazione</u>	<b>Punti 5</b>	NO	Punti 2
			SI	Punti 5
4	<b>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITÀ NELLE FILIERE AGROALIMENTARI)</b>  <u>Allegare documentazione</u>	<b>Punti 5</b>	NO	Punti 2
			SI	Punti 5

5	<b>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE</b>  <u>Allegare documentazione</u>	<b>Punti 5</b>	NO	Punti 0
			UNI EN ISO 14001	Punti 3
			INU EN ISO 14001 e UNI CEI EN ISO 50001:2011	Punti 4
			INU EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011 e EMAS	Punti 5
6	<b>UTILIZZO DEL 100% DEI PRODOTTI BIOLOGICI, DOP E IGP INDICATI A FIANCO</b>  Allegare schede tecniche dei fornitori che consentono di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori.  (I PUNTEGGI SI SOMMANO)	<b>Punti 6</b>	NO	Punti 0
			Pelati - biologici	Punti 1
			Uova - biologiche	Punti 1
			Frutta – biologica	Punti 1
			Formaggi, latte e derivati, salumi – biologici DOP o IGP	Punti 1
			Farine e olio extravergine di oliva – biologici, DOP e IGP	Punti 1
			Verdure e legumi – biologici, DOP e IGP	Punti 1
7	<b>UTILIZZO DEL 100% DI PRODOTTI AGRICOLI DI ORIGINE REGIONALE</b>  Allegare schede tecniche dei fornitori che consentono di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori.  (I PUNTEGGI SI SOMMANO)	<b>Punti 6</b>	NO	Punti 0
			Uova	Punti 1
			Patate e farine	Punti 1

			Formaggi, latte e derivati	Punti 1
			Carne e salumi	Punti 1
			Verdura e legumi freschi, patate e pelati	Punti 1
			Frutta (escluse banane, agrumi e mele)	Punti 1
8	<b>INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE</b>  <u>Allegare progetto di massima - max 2 facciate formato a4 – dimensione indicativa carattere 11 – per ogni sub criterio</u>  (I PUNTEGGI SI SOMMANO)	Punti 8	Giornate alimentari a tema, menù regionali o etnici, ecc.	Punti 2
			Percorsi di educazione alimentare tesi a sensibilizzare gli utenti alle corrette abitudini alimentari precisando i contenuti, varietà e modalità di accesso	Punti 3
			Percorsi di educazione alimentari tesi a sensibilizzare gli utenti in merito alle problematiche ambientali e alla riduzione degli sprechi precisando i contenuti, varietà e modalità di accesso	Punti 3
9	<b>RAPPORTO MEDIO ADETTI ALLA DISTRIBUZIONE/NUMERO PASTI</b>  Impegno della Ditta ad applicare un rapporto tra addetti e n. pasti da somministrare inferiore a quello minimo richiesto di 1/60 previsto dal Capitolato, <b>senza oneri aggiuntivi per il Comune</b>	Punti 5	NO	Punti 1
			Rapporto 1/50	Punti 3
			Rapporto 1/40	Punti 5
10	<b>PASTI GRATUITI A SOSTEGNO DELL'ATTIVITÀ DIDATTICA, DI AGGREGAZIONE O DI ALUNNI IN PARTICOLARI SITUAZIONI DI DISAGIO PER CIASCUN ANNO SCOLASTICO</b>	Punti 5	NO	Punti 0

	Sulla base delle modalità da concordare con l'Amministrazione Comunale		30 pasti/annui	Punti 2
			60 pasti/annui	Punti 3
			100 pasti/annui	Punti 5
11	<b>CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI STABILENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI</b>  Allegare copia della carta di circolazione e di registrazione sanitaria	<b>Punti 4</b>	Classe Euro 4 (tutti)	Punti 1
			Classe Euro 5 (tutti)	Punti 2
			Classe Euro 6, alimentazione metano o elettrica (tutti)	Punti 4
12	<b>FORNITURA DI ACQUA</b>	<b>Punti 3</b>	Fornitura di acqua in bottiglia di plastica da l. 0,5	Punti 1
			Fornitura in comodato gratuito di un sistema di erogazione di acqua microfiltrata per la somministrazione in caraffa (allegare scheda tecnica)	Punti 3
13	<b>DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO (VEDI ART. 16 DEL CAPITOLATO)</b>  Presentazione di una relazione con la quale il concorrente propone e definisce le modalità con cui intende eventualmente erogare il cibo non somministrato in favore di associazioni, enti o istituzioni in accordo con il Comune e senza costi aggiuntivi  <b>Allegare relazione – max 1 facciata</b>	<b>Punti 5</b>	<p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:</p> $P = mc \times 5$ <p>dove mc è la media dei coefficienti variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice.</p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della</p>	

	<p><b><u>formato a4 – dimensione indicativa del carattere 11</u></b></p> <p>CRITERIO MOTIVAZIONALE: fattibilità, accessibilità dell'utente e collegamento con il territorio.</p>		prima facciata
14	<p><b>SERVIZI AGGIUNTIVI</b></p> <p>Il punteggio a disposizione verrà attribuito in funzione dell'interesse per l'ente di servizi ulteriori, <u>prestati senza oneri aggiuntivi</u>, rispetto a quanto previsto nel Capitolato.</p> <p><b><u>Allegare relazione – max 1 facciata formato a4 – dimensione indicativa del carattere 11</u></b></p> <p>CRITERIO MOTIVAZIONALE: pertinenza del contenuto delle proposte aggiuntive e/o migliorative con le finalità del servizio, l'interesse degli utenti ed il contesto organizzativo</p>	Punti 5	<p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:</p> <p style="text-align: center;"><b>P = mc x 5</b></p> <p>dove mc è la media dei coefficienti variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice.</p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata</p>

**MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI RELATIVAMENTE ALLA VALUTAZIONE DELLA QUALITÀ DEL SERVIZIO OFFERTO, SULLA BASE DI CERTIFICAZIONI E DI DOCUMENTAZIONE/RELAZIONI ALLEGATI ALL'OFFERTA TECNICA**

-Per i punti 13 e 14:

a.ciascun componente della Commissione assegnerà una preferenza espressa in valore centesimali, compresi tra zero e uno, con un massimo di due cifre decimali, scelte in considerazione dei giudizi di massima di seguito indicati, costituenti mero riferimento indicativo, nel percorso di valutazione:

Coefficiente	Rispondenza
0,0	Insufficiente
0,3	Sufficiente
0,5	Buono
0,7	Distinto
1,0	Ottimo

b.si procede al calcolo delle medie dei coefficienti di preferenza, assegnati dai Commissari, per ciascuna offerta tecnica e per ciascun sub-criterio;

c.ai coefficienti, calcolati nei rispettivi valori medi, sono applicati i punti assegnati a ciascun sub-criterio, per ciascuna offerta, previa "riparametrazione" a 1 del coefficiente medio più elevato, e successiva determinazione dei rispettivi valori definitivi, assegnando all'offerta che ha ottenuto la media più alta, per ciascun sub-criterio, il punteggio più elevato e proporzionalmente alle altre;

d.si procede a determinare il totale dei punti attribuiti a ciascun elemento, assegnando il punteggio complessivo massimo all'offerta che ha ottenuto il punteggio totale più elevato, e determinando i coefficienti di "riparametrazione", calcolati come rapporto fra il totale dei punti assegnati all'offerta ed il totale dei punti assegnati all'offerta che ha conseguito il punteggio più elevato.

Nelle operazioni matematiche si procederà con l'arrotondamento alla terza cifra decimale.

## B) OFFERTA ECONOMICA MAX PUNTI 30

### MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI DELL'OFFERTA ECONOMICA

Il massimo punteggio verrà attribuito alla ditta che avrà offerto il prezzo più basso.

Il punteggio per l'offerta economica verrà assegnato secondo i seguenti criteri:

offerta "costo pasto" = max 30,00 punti

Il punteggio complessivo dell'offerta verrà attribuito secondo il metodo di seguito indicato:

$$X = \frac{30 \times PM}{PC}$$

Dove:

X = punteggio attribuito ad ogni singolo concorrente;

PM = prezzo minore offerto per il servizio di ristorazione scolastica;

PC = prezzo della concorrente a cui attribuire il punteggio.

### C) CALCOLO DEL PUNTEGGIO FINALE

Le offerte sono valutate mediante l'attribuzione di un punteggio secondo quanto specificato di seguito.

Il calcolo dell'offerta economicamente più vantaggiosa viene effettuato, con la seguente formula:

$$P_{tot} = A + B$$

Dove:

*P<sub>tot</sub>* è il punteggio complessivo;

*A* è il punteggio attribuito all'OFFERTA TECNICA

*B* è il punteggio attribuito all'OFFERTA ECONOMICA

Il servizio sarà aggiudicato al concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio complessivo.

### ART. 2 - DOCUMENTI E REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Le ditte partecipanti, oltre a possedere i requisiti di ordine generale, professionale e di capacità tecnica sotto specificati, dovranno allegare, pena l'irregolarità essenziale, i seguenti documenti:

A) ISTANZA/AUTOCERTIFICAZIONE, (come da facsimile allegati "A1 e A2") – con allegata copia fotostatica del documento di identità, in corso di validità, del firmatario – sottoscritta in originale dal titolare o legale rappresentante o da procuratore munito dei poteri necessari (in tal caso allegare copia della procura speciale). Il Comune si riserva la facoltà di verificare le dichiarazioni formulate con la citata autocertificazione ed attestanti il possesso dei requisiti per la partecipazione e per la successiva stipula del contratto. In caso di verifica negativa o di mancata dimostrazione dei requisiti dichiarati in sede di gara, nonché di perdita dei requisiti per la sottoscrizione del contratto si procederà alla revoca dell'aggiudicazione e, qualora emersi dopo la stipula, alla eventuale risoluzione del contratto e all'incameramento, rispettivamente, della garanzia provvisoria e della garanzia definitiva.

L'autocertificazione dovrà riportare l'indicazione dell'esatta denominazione e ragione sociale della ditta, della partita I.V.A. e del codice di attività conforme ai valori dell'anagrafe tributaria, la tipologia di Operatore Economico e contenere le seguenti dichiarazioni:

1) generalità e veste rappresentativa del dichiarante;

2) nominativi dei soggetti muniti di poteri di rappresentanza attualmente in carica (titolare e direttore tecnico, ove presente, se si tratta di IMPRESA INDIVIDUALE; soci e direttore tecnico, ove presente, se si tratta di SOCIETA' IN NOME COLLETTIVO; soci accomandatari e direttore tecnico, ove presente, se si tratta di SOCIETA' IN ACCOMANDATA SEMPLICE; amministratori muniti di poteri di rappresentanza e direttore tecnico, ove presente, o socio unico, ovvero socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci se si tratta di ALTRO TIPO DI SOCIETA' O CONSORZIO);

3) nominativi dei soggetti muniti di poteri di rappresentanza cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara (titolare e direttore tecnico, ove presente, se si tratta di IMPRESA INDIVIDUALE; socio e direttore tecnico, ove presente, se si tratta di SOCIETA' IN NOME COLLETTIVO; soci accomandatari e direttore tecnico, ove presente, se si tratta di SOCIETA' IN ACCOMANDATA SEMPLICE; amministratori muniti di poteri di rappresentanza e direttore tecnico, ove presente, o socio unico persona fisica, ovvero socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci se si tratta di ALTRO TIPO DI SOCIETA' O CONSORZIO);

4) iscrizione alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura per l'attività competente o nel

registro delle commissioni provinciali per l'artigianato, o presso i competenti ordini professionali oppure (se ricorre) iscrizione nel registro o albo delle società cooperative, oppure (se ricorre) iscrizione all'Anagrafe unica delle ONLUS presso il Ministero delle Finanze, ai sensi dell'art. 11 del D.Lgs. n. 460/1997;

5)l'inesistenza, a carico dei soggetti di cui alla lett. A), punti 1, 2 e 3, delle cause di esclusione dalla partecipazione alle gare e di divieto alla stipulazione dei contratti previste dall'art. 80 del D.Lgs. 50/2016, nei limiti delle lettere applicabili; le dichiarazioni dei soggetti ai punti 2) e 3) possono essere rese dal Dichiarante di cui al punto 1) con la dicitura "per quanto a propria conoscenza" o analoga formulazione;

6)di non aver conferito incarichi professionali o attività lavorativa ad ex dipendenti pubblici che hanno cessato il rapporto di lavoro con l'Amministrazione aggiudicatrice da meno di tre anni e che negli ultimi tre anni di servizio hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto di quest'ultima/e ai sensi dell'art. 53, comma 16 ter, del D.Lgs. 165/2001 e s.m.;

7)di essere in possesso della certificazione **accreditata** di sistema di qualità conforme alla norma UNI EN ISO 9001 (**che si allega tra la Documentazione Amministrativa**);

8)avere la disponibilità, ovvero impegnarsi, in caso di aggiudicazione dell'appalto, ad acquisire la piena disponibilità giuridica, entro la data di inizio del servizio che sarà comunicata dall'Istituto Comprensivo di Correzzola e, comunque, non prima del 25.09.2017, di un centro cottura con le caratteristiche richieste dal Capitolato Speciale d'Appalto, adeguato alla preparazione del numero di pasti e ubicato ad una distanza dalla sede di consegna dei pasti tale da garantire il rispetto dell'art. 16 del Capitolato stesso;

9)essere in possesso di autorizzazione sanitaria (ex art. 2 della Legge n. 283/1962) o dell'attestato di registrazione sanitaria (rilasciata dall'Autorità Sanitaria competente a norma della D.G.R.V. 3710/2007 e s.m. e i.), in corso di validità per il centro di cottura utilizzato per l'esercizio dell'attività oggetto della presente procedura, ovvero di impegnarsi a presentare la SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio Attività), in caso di aggiudicazione per il rilascio dell'attestato di registrazione sanitaria;

10)essere a conoscenza e rispettare le disposizioni delle "*Linee Guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica*", aggiornate con D.G.R. Veneto n. 115 del 03.12.2013;

11)applicare o impegnarsi ad applicare, in caso di aggiudicazione, un sistema di autocontrollo secondo il metodo HACCP (D.Lgs. n. 155/1997), ovvero che lo sarà alla data di inizio del servizio e per tutta la durata del contratto;

12)disporre o impegnarsi a disporre di mezzi ed attrezzature in numero sufficiente a garantire la consegna dei pasti e muniti di registrazione ex Reg. CE n. 852/2004 e che assicurino il mantenimento delle temperature fissate dal D.P.R. n. 327/1980;

13)accettazione integrale delle condizioni specificate nel Disciplinare di Gara, nell'Avviso di Manifestazione di Interesse e negli atti in essi richiamati (compreso il DUVRI citato all'art. 19 del Capitolato Speciale d'Appalto);

14)accettazione integrale delle condizioni specificate nel Capitolato Speciale d'Appalto e suoi allegati, mediante sottoscrizione di ogni facciata dell'intero documento, **che si allega tra la Documentazione Amministrativa**;

15)impegno a mantenere ferma la propria offerta per 180 giorni dalla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte;

16)aver tenuto conto delle particolari condizioni dei tempi e dei luoghi di prestazione del servizio, di riconoscere sufficienti per lo svolgimento dello stesso i tempi e le modalità assegnati dal Disciplinare di Gara e dal Capitolato Speciale, di aver attentamente esaminato e di ben conoscere tutti i documenti di gara;

17)di riconoscere espressamente la remunerabilità del prezzo offerto in sede di gara, precisando che nella formulazione del prezzo stesso si è tenuto conto dei costi del lavoro e della sicurezza;

18)(eventuale, in caso di soggetto non residente e senza stabile organizzazione in Italia) che l'impresa si uniformerà alla disciplina di cui agli artt. 17, comma 2, e 53, comma 3, del D.P.R. n. 633/1972 e comunicherà all'Amministrazione comunale, in caso di aggiudicazione, la nomina del rappresentante fiscale nelle forme di legge;

19)(eventuale, in caso di operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. "Black list" di cui al decreto del Ministro delle finanze del 4 maggio 1999 e al decreto del Ministro dell'economia e delle finanze del 21 novembre 2001) di essere in possesso dell'autorizzazione rilasciata ai sensi del d.m. 14 dicembre 2010;

20)che l'impresa, in caso di aggiudicazione:

*non intende* affidare alcuna attività oggetto di gara in subappalto, ovvero

*intende* affidare in subappalto le attività specificate nell'autocertificazione (limitatamente al servizio di trasporto dei pasti e pulizia del Centro di produzione di pasti), nel limite del 30% dell'importo delle prestazioni affidate, a soggetti che comunque siano in possesso dei relativi requisiti e nei confronti dei quali non sussistano i divieti di cui all'art. 10 della Legge n. 575/1965 e s.m.i.;

21)(eventuale) motivata e comprovata dichiarazione che indichi quali informazioni fornite nella documentazione tecnica costituiscono segreti tecnici o commerciali ai sensi dell'art. 53 del D.Lgs. n. 50/2016;

22) di essere a conoscenza di tutte le norme pattizie di cui al "Protocollo di legalità ai fini della prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nel settore dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture" sottoscritto da tutte le Province e i Comuni del Veneto il 07.09.2015, e che qui si intendono integralmente riportate e di accettarne incondizionatamente il contenuto e gli effetti;

23) di conoscere e accettare i contenuti di cui al codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Agna pubblicato sul sito web del Comune di Agna [www.comune.agna.pd.it](http://www.comune.agna.pd.it) in "Amministrazione Trasparente" – "Disposizioni generali" – "Atti Generali".

**B) CAPACITA' TECNICA E PROFESSIONALE ED ECONOMICA FINANZIARIA:** ai fini di valutare il possesso della necessaria esperienza, ai sensi dell'art. 83, commi 4 a 6 e Allegato XVII del D.Lgs. 50/2016 si richiede l'elenco dei PRINCIPALI servizi analoghi (utilizzando l'apposito campo inserito nell'allegato "A1") effettuati, con buon esito, negli ultimi tre anni, con il corrispettivo importo, data e destinatario pubblico o privato; tale documentazione può essere fornita mediante dichiarazione resa in conformità alle disposizioni del D.P.R. n. 445/2000. **I servizi devono riferirsi al periodo temporale costituito dagli ultimi tre anni scolastici (2014/2015, 2015/2016 e 2016/2017).** Nel caso di periodo di attività inferiore al triennio sopra indicato (operatori economici che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni) potranno essere indicati i principali servizi analoghi effettuati, con buon esito o in corso di esecuzione, nel periodo di effettiva attività. Gli stessi, dovranno raggiungere un importo annuo, negli ultimi tre anni scolastici (2014/2015, 2015/2016 e 2016/2017), o minor periodo di attività, almeno pari all'importo a base di gara di **Euro 39.995,00=**, oneri fiscali esclusi.

N.B: Per i servizi svolti in associazione e i relativi importi, dovrà essere dichiarata la percentuale di partecipazione all'associazione.

**C) CAUZIONE PROVVISORIA** di euro **799.90** (*pari al 2% dell'importo dell'appalto*) costituita ai sensi dell'art. 93 del D. Lgs. 50/2016 come descritto al successivo art. 5;

**D) CERTIFICAZIONE** accreditata di sistema di qualità conforme alla norma UNI EN ISO 9001;

**E) copia del CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO con allegati, timbrato e firmato per accettazione in ciascuna facciata** dal titolare o dal legale rappresentante dell'impresa o da chi abbia il potere di rappresentarla legalmente.

Si rammenta che le dichiarazioni mendaci sono punite con le sanzioni penali di cui all'art. 76 del D.P.R. n. 445/2000.

Come previsto dall'art. 83, comma 9 del D.Lgs. n. 50/2016 la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e delle dichiarazioni sostitutive, anche di soggetti terzi, obbliga il concorrente che vi ha dato causa al pagamento, in favore della Stazione Unica Appaltante, della sanzione pecuniaria nella misura dell'1‰ (1 per mille) del valore complessivo di gara.

In tal caso al concorrente sarà assegnato un termine non superiore a 10 giorni per adempiere al soccorso istruttorio e provvedere al versamento della somma corrispondente sul conto della Tesoreria Comunale.

**ATTENZIONE:**

La sanzione è dovuta esclusivamente in caso di regolarizzazione.

Costituiscono irregolarità essenziali non sanabili le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa

**NOTA BENE:**

•in caso di R.T.I. o Consorzio ordinario di concorrenti non ancora costituito (artt. 45, comma 2, lett. d), e) e 48 comma 8 del D.Lgs. n. 50/2016): l'autocertificazione di cui alla lettera A) deve essere presentata da ciascuna Impresa o Concorrente e sottoscritta dal rispettivo Legale Rappresentante. Inoltre, ciascuna impresa partecipante deve produrre i documenti di cui alla lett. B). Infine, devono essere trasmessi, con le modalità precisate nel presente disciplinare, i documenti di cui alla lett. C) ;

•in caso di R.T.I. o Consorzio ordinario di concorrenti già costituito (art. 45, comma 2, lett. d), e) del

**D.Lgs. n. 50/2016):** l'autocertificazione di cui alla lett. A) deve essere presentata dal R.T.I. o Consorzio, nonché da tutte le imprese componenti il R.T.I. o Consorzio ordinario di concorrenti e sottoscritta dai rispettivi Legali Rappresentanti. Inoltre il R.T.I. o il Consorzio ordinario già costituito deve produrre i documenti di cui alle lett. B), C);

•**in caso di Consorzio tra società cooperative di produzione e lavoro e tra imprese artigiane (art. 45, comma 2, lett. b), del D.Lgs. n. 50/2016):** l'autocertificazione di cui alla lett. A) deve essere presentata dal Consorzio e dalle singole consorziate per conto delle quali il Consorzio concorre e sottoscritta dai rispettivi Legali Rappresentanti. Inoltre il Consorzio deve produrre i documenti di cui alle lett. B), C);

•**in caso di Consorzio stabile (art. 45, comma 2, lett c) del Dlgs n. 50/2016):** l'autocertificazione di cui alla lett. A) deve essere presentata dal Consorzio e dalle singole consorziate per conto delle quali il Consorzio concorre e sottoscritta dai rispettivi Legali Rappresentanti. Inoltre, il Consorzio deve produrre i documenti di cui alla lett. B), C);

#### **IN CASO DI AVVALIMENTO:**

**Ai sensi e secondo le modalità e condizioni di cui all'art. 89 del D.Lgs. n. 50/2016, il concorrente - singolo o consorziato o raggruppato ai sensi dell'art. 45 del D.Lgs. n. 50/2016 - può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti tecnici e/o economici, avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto. A tal fine ed in conformità all'articolo 89, comma 1, del D. Lgs. n. 50/2016, il concorrente dovrà produrre, pena l'irregolarità essenziale, la seguente documentazione:**

1) **dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa ausiliaria attestante:**

- a. il possesso dei requisiti generali di cui all'articolo 80 del D.Lgs. 50/2016 nonché il possesso dei requisiti tecnici e delle risorse oggetto di avvalimento;
- b. l'impegno ad obbligarsi verso il concorrente e verso il Comune a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
- c. l'impegno a non partecipare alla gara in proprio o associata o consorziata ai sensi dell'articolo 34 del D. Lgs. 163/2006, né di trovarsi in una situazione di controllo di cui all'articolo 34, comma 2 del D. lgs. 163/2006 con una delle altre imprese che partecipano alla gara;

2) **originale o copia autentica del 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 (N.B.: l'impegno deve essere preciso e operativo e non può essere generico); nel caso di avvalimento nei confronti di un'impresa che appartiene al medesimo gruppo in luogo del contratto di cui sopra l'impresa concorrente può presentare una dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo.**

Si precisa inoltre, che, in caso di ricorso all'avvalimento:

- non è ammesso, ai sensi dell'art. 89, comma 7, del D. Lgs. 50/2016, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente, pena l'esclusione di tutti i concorrenti che si siano avvalsi della medesima impresa;
- non è ammessa, ai sensi del richiamato art. 89, comma 7, del D.Lgs. 50/2016, la partecipazione contemporanea dell'impresa ausiliaria e di quella che si avvale dei requisiti di quest'ultima, pena l'esclusione di entrambe le imprese;
- il concorrente può avvalersi di più imprese ausiliarie per ciascun requisito;
- l'ausiliario non può avvalersi a sua volta di altro soggetto.

#### **IN CASO DI CONCORDATO PREVENTIVO CON CONTINUITA' AZIENDALE:**

Nel caso di partecipazione alla gara di operatore economico concorrente in **CONCORDATO PREVENTIVO CON CONTINUITA' AZIENDALE**, ai sensi dell'art. 186-bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267 e s.m.i., la partecipazione medesima è condizionata alla presentazione, **a pena di irregolarità essenziale**, della seguente documentazione, **da parte del concorrente**:

• **dichiarazione resa dal legale rappresentante ai sensi dell'art. 46 del DPR 445/2000, con firma non autenticata e accompagnata da fotocopia del documento d'identità, in corso di validità, del firmatario, con la quale:**

- attesta, ai sensi dell'art. 186-bis, comma 4, lett. b) del R.D. 16 marzo 1942, n. 267 e s.m.i., di partecipare alla gara con l'ausilio di altro operatore economico (indicare ragione sociale, sede legale, codice fiscale e legale rappresentante) e, per tale motivo, dichiara di non partecipare alla presente gara quale impresa mandataria di un raggruppamento di imprese;

- indichi gli estremi del decreto Tribunale che l'autorizza alla partecipazione alla gara;
- attesta di aver dichiarato il possesso dei requisiti generali di cui all'art. 80 del D. Lgs. 50/2016, nella stessa domanda di partecipazione.

**e, da parte della ditta ausiliaria (che, non è consentito sia, a propria volta, in concordato preventivo con continuità aziendale):**

- relazione di un professionista in possesso dei requisiti di cui all'art. 67, comma 3, lett. d) del R.D. 16 marzo 1942, n. 267 e s.m.i., che attesta la conformità al piano concordatario di cui all'art. 161, comma 2, lett. e) del R.D. 16 marzo 1942, n. 267 e s.m.i. e la ragionevole capacità di adempimento del contratto d'appalto;
- dichiarazione relativa al possesso dei requisiti di carattere generale, di ordine professionale e di capacità tecnico-organizzativa, richiesti per l'affidamento dell'appalto, contenente l'impegno nei confronti del concorrente e del Comune a mettere a disposizione per la durata del contratto le risorse necessarie all'esecuzione dello stesso e a subentrare all'impresa ausiliata nel caso in cui questa fallisca nel corso della gara ovvero dopo la stipulazione del contratto, ovvero non sia per qualsiasi ragione più in grado di dare regolare esecuzione al contratto.

**IN CASO DI RTI E CONSORZI:**

Alla gara sono ammesse a partecipare anche imprese appositamente e temporaneamente raggruppate, ai sensi e nelle forme dell'art. 48 del D.Lgs. 50/2016. In tal caso, fermo restando il possesso dei requisiti di ordine generale in capo a tutti i concorrenti, **i requisiti di capacità tecnico-organizzativa dovranno essere posseduti dal RTI cumulativamente. La mandataria, in ogni caso, deve possedere i requisiti ed eseguire le prestazioni in misura maggioritaria.**

E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti, **pena l'esclusione dalla gara dell'impresa medesima e del R.T.I. cui l'impresa partecipa.**

I consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro, i consorzi tra imprese artigiane, i consorzi stabili, costituiti anche in forma di società consortili, tra imprenditori individuali, anche artigiani, società commerciali, società cooperative di produzione e lavoro, sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara, **pena l'esclusione dalla gara sia del consorzio che del consorziato.**

I raggruppamenti temporanei di imprese, **già costituiti**, dovranno allegare la seguente documentazione:

- mandato conferito alla capogruppo dalle altre imprese riunite, risultante da scrittura privata autenticata;
- procura con la quale viene conferita la rappresentanza al legale rappresentante dell'impresa capogruppo, risultante da atto pubblico. E' peraltro ammessa la presentazione del mandato e della procura in un unico atto notarile redatto in forma pubblica.

In caso di consorzio ordinario di concorrenti **costituito** dovrà essere allegato l'atto costitutivo.

**F) DOCUMENTAZIONE A COMPROVA DI QUANTO RICHIESTO ALL'ART. 34 D.LGS 50/2016 E AL D.M. 25/07/2011 RELATIVA AI CRITERI AMBIENTALI MINIMI (CAM) come indicato nel capitolato Speciale d'Appalto, ovvero:**

- SCHEDA DEI MEZZI DI TRASPORTO UTILIZZATI PER IL SERVIZIO** come specificato all'art. 5 del capitolato speciale d'appalto;
- DESCRIZIONE IMBALLAGGI UTILIZZATI** come specificato all'art. 12 del capitolato speciale d'appalto;
- DICHIARAZIONE RELATIVA AL MATERIALE DI CONSUMO IN CARTA UTILIZZATO** come specificato all'art. 13 del capitolato speciale d'appalto;
- DICHIARAZIONE CONTENENTE L'IMPEGNO AD ACQUISTARE PRODOTTI A RIDOTTO CONSUMO ENERGETICO** come specificato all'art. 13 del capitolato speciale d'appalto;
- DICHIARAZIONE RELATIVA AI PRODOTTI DETERGENTI E DISINFETTANTI IMPIEGATI** come specificato all'art. 13 del capitolato speciale d'appalto;
- DICHIARAZIONE INDICANTE CHE I PRODOTTI UTILIZZATI SARANNO CONFORMI A**

QUANTO RICHIESTO ALL'ART. 12 DEL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO e che saranno resi disponibili gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali.

•DICHIARAZIONE PER LA CORRETTA GESTIONE DELLA RACCOLTA DIFFERENZIATA DEI RIFIUTI come specificato all'art. 24 del capitolato speciale d'appalto;

•PIANO DI INFORMAZIONE AGLI UTENTI come specificato all'art. 25 del capitolato speciale d'appalto.

**NOTA BENE:** Secondo quanto previsto dall'art. 83 comma 9 del D. Lgs. n. 50/2016, le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio. In particolare, in caso di mancanza, incompletezza e di ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del documento di gara unico europeo di cui all'articolo 85, con esclusione di quelle afferenti all'offerta economica e all'offerta tecnica, la stazione appaltante assegna al concorrente un termine, non superiore a dieci giorni, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere. In caso di inutile decorso del termine di regolarizzazione, il concorrente è escluso dalla gara. Costituiscono irregolarità essenziali non sanabili le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa.

Si rammenta che la falsa dichiarazione:

a) comporta responsabilità e sanzioni civili e penali ai sensi dell'art. 76 D.P.R. 445/2000;

b) costituisce causa d'esclusione dalla partecipazione a gare per ogni tipo di appalto.

### **ART. 3 - SOPRALLUOGO**

E' facoltà delle ditte partecipanti, prima della partecipazione alla gara, richiedere di prendere visione del luogo in cui verrà svolto il servizio previo appuntamento telefonico al numero 0495381148 o tramite mail al l'indirizzo [info@comune.agna.pd.it](mailto:info@comune.agna.pd.it) all'attenzione del Responsabile della 1^ Area "Area Affari Generali, Segreteria, Servizi Sociali e Vigilanza", dr. Gianluca Piva.

### **ART. 4 - TERMINI E MODALITA' DI PRESENTAZIONE E AGGIUDICAZIONE**

Si ribadisce che la manifestazione di interesse coincide con la presentazione della propria offerta. L'unico plico contenente le tre buste (A, B e C) deve pervenire, a mezzo raccomandata del servizio postale, ovvero mediante agenzia di recapito autorizzata, o con consegna a mano, **entro e non oltre le ore 12:00 del giorno 28 agosto 2017, pena l'irricevibilità dell'offerta e la non ammissione del concorrente alla gara,** al seguente indirizzo:

COMUNE AGNA  
Via Roma, 28  
35021 AGNA (PD)

Il recapito del plico entro il termine fissato per la presentazione delle offerte rimane ad esclusivo rischio dei mittenti, per cui il Comune non assume responsabilità alcuna qualora, per qualsiasi motivo, il plico medesimo non venga recapitato entro il termine perentorio di cui sopra. I plichi pervenuti in ritardo non verranno presi in considerazione.

Trascorso il termine fissato per la scadenza della presentazione delle offerte, non è riconosciuta valida alcuna altra offerta, anche se sostitutiva o aggiuntiva di offerta precedente.

Il plico deve essere sigillato sui lembi di chiusura, con ceralacca o con striscia di carta incollata o nastro adesivo o con equivalenti strumenti idonei a garantire la sicurezza contro eventuali manomissioni.

Inoltre, deve recare all'esterno:

•**intestazione del mittente, indirizzo, recapito telefonico e di fax, codice fiscale del concorrente o dei concorrenti che intendono costituirsi;**

•**la seguente dicitura: "NON APRIRE - CONTIENE OFFERTA PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE DELLA SCUOLA PRIMARIA DI AGNA PER L'ANNO SCOLASTICO 2017/2018".**

Il plico deve avere al suo interno tre buste chiuse sigillate con nastro adesivo trasparente o con ceralacca o con equivalenti strumenti idonei a garantire la sicurezza contro eventuali manomissioni, contenenti i seguenti documenti:

BUSTA "A" recante l'intestazione del mittente e la dicitura "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA" contenente:

- richiesta/autocertificazione possesso requisiti, redatta utilizzando il facsimile - Allegati "A1" e "A2" con allegato documento d'identità in corso di validità del sottoscrittore ed eventuale procura;
- certificazione accreditata di sistema di qualità conforme alla norma UNI EN ISO 9001;
- copia del CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO con allegati, timbrato e firmato per accettazione in ciascuna facciata dal titolare o dal legale rappresentante dell'impresa o da chi abbia il potere di rappresentarla legalmente;
- elenco dei PRINCIPALI servizi analoghi (vedi art. 2, lett. B del presente Disciplinare) redatto utilizzando il campo contenuto nell'Allegato "A1";
- cauzione provvisoria.
- **DOCUMENTAZIONE A COMPROVA DI QUANTO RICHIESTO ALL'ART. 34 D.LGS 50/2016 E AL D.M. 25/07/2011 RELATIVA AI CRITERI AMBIENTALI MINIMI (CAM) come indicato nel capitolato Speciale d'Appalto, ovvero:**
  - SCHEDA DEI MEZZI DI TRASPORTO UTILIZZATI PER IL SERVIZIO
  - DESCRIZIONE IMBALLAGGI UTILIZZATI
  - DICHIARAZIONE RELATIVA AL MATERIALE DI CONSUMO IN CARTA UTILIZZATO
  - DICHIARAZIONE CONTENENTE L'IMPEGNO AD ACQUISTARE PRODOTTI A RIDOTTO CONSUMO ENERGETICO
  - DICHIARAZIONE RELATIVA AI PRODOTTI DETERGENTI E DISINFETTANTI IMPIEGATI
  - DICHIARAZIONE INDICANTE CHE I PRODOTTI UTILIZZATI SARANNO CONFORMI A QUANTO RICHIESTO ALL'ART. 12 DEL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
  - DICHIARAZIONE PER LA CORRETTA GESTIONE DELLA RACCOLTA DIFFERENZIATA DEI RIFIUTI
  - PIANO DI INFORMAZIONE AGLI UTENTI

BUSTA "B", recante l'intestazione del mittente e la dicitura "OFFERTA TECNICA", che dovrà contenere i seguenti documenti:

- **scheda punteggi tecnici (Allegato "B") debitamente compilata in ogni sua parte e con allegati i documenti ivi richiesti.**

BUSTA "C", recante l'intestazione del mittente e la dicitura "OFFERTA ECONOMICA", contenente:

- **L'OFFERTA ECONOMICA, con marca da bollo pari ad € 16,00,** redatta utilizzando lo schema di offerta - **Allegato "C"**, in lingua italiana che deve essere datata e sottoscritta in originale dal titolare o dal legale rappresentante dell'impresa o da chi abbia il potere di rappresentarla legalmente.

**L'offerta dovrà indicare:**

- **il costo unitario del singolo pasto espresso in cifre e in lettere e il costo complessivo del servizio espresso in cifre e in lettere per n. 8.420 (ottomilaquattrocentoventi) pasti ipotizzati.**

**N.B.:**

- **i decimali da indicare dopo la virgola sono 2 (due);**

- in caso di discordanza tra il valore espresso in cifre e il valore espresso in lettere del costo unitario del pasto, prevale quello espresso in lettere;

- in caso di offerte uguali (parità nel punteggio complessivo) si procederà ad individuare l'offerta migliore privilegiando l'offerta che avrà totalizzato un maggior punteggio nell'offerta tecnica e in caso di ulteriore parità, si procederà al pubblico sorteggio.

La mancata separazione dell'offerta economica dall'offerta tecnica costituirà **CAUSA DI ESCLUSIONE**.

Inoltre verranno **ESCLUSE** le offerte condizionate, parziali, tardive, alternative o espresse in aumento rispetto all'importo a base di gara.

I prezzi offerti dalle Ditte concorrenti si intendono fissati dalle stesse in base a calcoli di loro assoluta convenienza, a loro totale rischio e rimarranno invariabili pur in presenza di circostanze di cui le medesime non abbiano tenuto conto. La Ditta aggiudicataria non potrà, pertanto, pretendere sovrapprezzi o indennità speciali di nessun genere per effetto di qualsiasi sfavorevole circostanza che si verificasse dopo l'aggiudicazione stessa.

**L'offerta economica dovrà avere validità per un periodo minimo di 180 giorni solari consecutivi dalla scadenza del termine fissato per la sua presentazione.**

**In caso di R.T.I. non ancora costituito, l'offerta deve essere sottoscritta da tutte le Imprese concorrenti. Nell'autocertificazione dovrà essere contenuto l'impegno che in caso di aggiudicazione gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi (qualificato come mandatario), il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti. Nello stesso documento dovranno essere indicate le percentuali del servizio che saranno svolte dalle singole Imprese e contenuto l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le stesse imprese si conformeranno alla disciplina prevista dall'art. 48 del D.Lgs. n. 50/2016 (il modello A1 predisposto dalla stazione appaltante contiene tutte le dichiarazioni necessarie).**

Il Comune si riserva la facoltà di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, purché valida e ritenuta congrua ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione, nonché di non procedere all'aggiudicazione, qualunque sia il numero delle offerte pervenute, per rilevanti motivi di interesse pubblico. L'Amministrazione si riserva, altresì, la facoltà, a proprio insindacabile giudizio, di non procedere all'aggiudicazione (per irregolarità formali, opportunità, convenienza, esigenze di bilancio ecc.) senza che ciò comporti pretesa alcuna da parte dei concorrenti.

L'aggiudicazione provvisoria è vincolante per la Ditta aggiudicataria.

L'apertura dei plichi, per l'apertura della busta "A" (DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA), verrà effettuata presso la Sede Municipale di Agna in Via Roma, 28 **alle ore 13,00 del giorno 29.08.2017** in seduta pubblica.

Verrà redatto apposito verbale per l'ammissione delle ditte alla gara e data comunicazione alle ditte ammesse a mezzo posta elettronica certificata con l'indicazione della data di apertura delle buste "B" (**OFFERTA TECNICA**) e "C" (**OFFERTA ECONOMICA**).

Alla seduta pubblica è ammessa la presenza del legale rappresentante o suo delegato per ciascun concorrente, che verrà identificato dal RUP e/o dalla Commissione prima dell'inizio di ogni seduta.

Il soggetto delegato deve essere munito di **documento di delega**, redatto su carta intestata, con allegata fotocopia del certificato di iscrizione alla C.C.I.A.A. dalla quale risulti la carica ricoperta dal delegante.

La Ditta risultata aggiudicataria dovrà presentare la successiva documentazione prevista per l'affidamento del servizio indicate nel capitolato speciale d'appalto, nei termini richiesti dalla stazione appaltante.

**Si precisa che l'attivazione del servizio potrà avvenire anche prima della formalizzazione dell'affidamento.** Le imprese partecipanti sono informate che il conferimento dei dati personali è in funzione della procedura di gara. Il trattamento degli stessi (raccolta, registrazione, elaborazione, conservazione, ecc..) sarà effettuato con modalità manuali ed informatizzate. Per quanto non sia specificatamente contenuto nelle presenti norme, si fa riferimento alle disposizioni vigenti in materia di appalti di servizi pubblici. La documentazione non in regola con l'imposta di bollo sarà regolarizzata ai sensi dell'art. 16 del D.P.R. 30/12/1982 n. 955. La partecipazione alla gara, da parte delle imprese concorrenti, comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le disposizioni contenute nel capitolato nonché nel presente disciplinare di gara.

La mancanza, l'incompletezza, l'irregolarità e la non veridicità anche di uno/a solo/a dei documenti o delle dichiarazioni richiesti/e darà luogo all'esclusione dalla gara dell'impresa. Parimenti non sarà ammessa alla gara l'offerta nel caso in cui alcune delle dichiarazioni o dei documenti presentati risulti difforme da quanto richiesto.

#### **ART. 5 - CAUZIONE PROVVISORIA**

L'offerta deve essere corredata da **Cauzione provvisoria di € 779,90** pari al 2% dell'importo in appalto. Ai sensi dell'art. 93 del D.Lgs. n. 50/2016 la polizza sarà costituita sotto forma di cauzione o di fidejussione, a scelta dell'offerente, rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano 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'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa 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, secondo comma, del codice civile nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. La garanzia deve avere efficacia per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta. La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto dopo l'aggiudicazione, per fatto dell'affidatario riconducibile ad una condotta connotata da dolo o colpa grave, ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

Ai sensi dell'art. 93 c. 7 del D.Lgs. n. 50/2016 l'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, è ridotto del 50 per cento per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO9000.

Allegare l'impegno del fideiussore a rilasciare la garanzia fidejussoria per l'esecuzione del contratto, di cui agli articoli 103 e 105 del D. Lgs. 50/2016, qualora l'offerente risultasse affidatario.

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.

La garanzia provvisoria prestata dai concorrenti esclusi verrà svincolata, previa espressa richiesta di svincolo, successivamente alla comunicazione dell'esclusione. In assenza di richiesta verrà svincolata non appena avvenuta l'aggiudicazione.

In caso di Raggruppamento Temporaneo di Imprese la garanzia provvisoria deve essere prestata specificando che viene rilasciata a garanzia del R.T.I.

#### **ATTENZIONE:**

- in caso di R.T.I. costituiti: la garanzia provvisoria deve essere prestata dall'Impresa mandataria specificando che il soggetto garantito è il raggruppamento;
- in caso di R.T.I. costituendi: la garanzia provvisoria deve essere prestata da una delle Imprese raggruppande con indicazione che i soggetti garantiti sono tutte le imprese raggruppande;
- in caso di Consorzio costituito: la garanzia provvisoria deve essere prestata dal Consorzio stesso;
- in caso di Consorzio costituendo: la garanzia provvisoria deve essere prestata da una delle imprese consorziane con indicazione che i soggetti garantiti sono tutte le Imprese che intendono costituirsi in Consorzio.

#### **ART. 6 - RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO**

Il Responsabile Unico di Procedimento è il Responsabile della 1^ AREA "AFFARI GENERALI, SEGRETERIA, SERVIZI SOCIALI E VIGILANZA", DR. Gianluca Piva.

#### **ART. 7 - SPESE CONTRATTUALI**

Tutte le spese inerenti e conseguenti l'affidamento del servizio saranno a carico della ditta aggiudicataria.

#### **ART. 8 - INFORMATIVA E TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI (D.Lgs. 196/2003)**

Ai sensi dell'articolo 13 del "Codice in materia di protezione dei dati personali", i dati personali raccolti saranno trattati, con e senza l'ausilio di strumenti elettronici, per l'espletamento delle attività istituzionali relative al presente procedimento e agli eventuali procedimenti amministrativi e giurisdizionali conseguenti (compresi quelli previsti dalla Legge n. 241/1990 sul diritto di accesso alla documentazione amministrativa) in modo da garantirne la sicurezza e la riservatezza e comunque nel rispetto della normativa vigente.

I dati giudiziari, eventualmente raccolti nel corso della procedura ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 saranno trattati in conformità al D.Lgs. 196/2003.

Titolare del trattamento è il Comune di Agna ed il responsabile è il Responsabile della 1^ Area.

## **ART. 9 – RICHIESTA DI INFORMAZIONI**

Ai sensi dell'art. 40, comma 1 del D.Lgs. n. 50/2016, eventuali informazioni complementari e/o chiarimenti sul contenuto dell'Avviso di Manifestazione di Interesse, del presente Disciplinare, del Capitolato Speciale e degli altri documenti di gara, potranno essere richiesti al numero di telefono 0495381148 o all'indirizzo mail [info@comune.agna.pd.it](mailto:info@comune.agna.pd.it) all'attenzione del Responsabile Unico del Procedimento di cui al precedente art. 6 o per posta elettronica del Comune di Agna, Via Roma, 28 - 35021 AGNA (PD): PEC: [agna.pd@cert.ip-veneto.net](mailto:agna.pd@cert.ip-veneto.net).

### **Comunicazioni**

a norma del comma 3 dell'art. 75 D. Lgs 50/2016 tutte le comunicazioni e tutti gli scambi di informazioni tra stazione appaltante e operatori economici si intendono validamente ed efficacemente effettuate, qualora rese, all'indirizzo di posta elettronica certificata.

Eventuali modifiche dell'indirizzo PEC o problemi temporanei nell'utilizzo di tali forme di comunicazione, dovranno essere tempestivamente segnalate al Comune di Agna via PEC all'indirizzo [agna.pd@cert.ip-veneto.net](mailto:agna.pd@cert.ip-veneto.net); diversamente, l'amministrazione declina ogni responsabilità per il tardivo o mancato recapito delle comunicazioni.

=====

Allegati:

- A1 ; A2 ; B ; C.

Spett.le Comune di AGNA,  
Via Roma, 28  
35021 AGNA (PD)

ISTANZA/AUTOCERTIFICAZIONE	BUSTA "A"	Allegato "A1" al Disciplinare di Gara
----------------------------	-----------	------------------------------------------

**OGGETTO: AFFIDAMENTO AI SENSI DELL'ART. 36, COMMA 2, LETT. A) DEL D. LGS. N. 50/2016 DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER LA SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI AGNA (PD) - ANNO SCOLASTICO 2017/2018 - CIG: Z8A1F6E659**

### ISTANZA/AUTOCERTIFICAZIONE

A)

1) Il sottoscritto \_\_\_\_\_

Nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ Codice Fiscale \_\_\_\_\_

In qualità di:  titolare,  legale rappresentante,  procuratore,  altro (specificare)

\_\_\_\_\_ dell'Impresa \_\_\_\_\_

con sede legale in \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_

Via/Piazza \_\_\_\_\_ N. \_\_\_\_\_

e sede amministrativa in \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_

Via/Piazza \_\_\_\_\_ N. \_\_\_\_\_

Partita IVA \_\_\_\_\_ C. F. \_\_\_\_\_

Codice di attività conforme ai valori dell'anagrafe tributaria: \_\_\_\_\_

Codice Catasto Comune Italiano della sede legale: \_\_\_\_\_

Codice Ditta INPS \_\_\_\_\_ Sede di \_\_\_\_\_

Codice Ditta INAIL \_\_\_\_\_ Sede di \_\_\_\_\_

N. dipendenti occupati nell'azienda \_\_\_\_\_

C.C.N.L. Applicato – l'impresa dichiara di applicare il Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, stipulato dalle organizzazioni sindacali comparativamente più rappresentative, del seguente settore:

\_\_\_\_\_

### CHIEDE

di partecipare alla procedura negoziata indicata in oggetto e, conscio della responsabilità penale cui può incorrere, ex art. 76 D.P.R. 28.12.2000 n. 445, in caso di dichiarazioni mendaci o, comunque, non più rispondenti a verità, ai sensi degli articoli 46 e 47 del medesimo D.P.R.

## DICHIARA

Di partecipare come (barrare la casella che interessa):

a)  **Impresa singola;**

b)  **Raggruppamento Temporaneo di Imprese o Consorzio ordinario di concorrenti (art. 45, comma 2 lettera d) ed e) del D. Lgs. N. 50/2016):**  *costituito*  *costituendo*

*e di partecipare alla presente gara congiuntamente alle seguenti imprese:*

- \_\_\_\_\_  *mandante*  *mandataria*  
*parte del servizio svolto (descrizione)* \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ *% del servizio svolto* \_\_\_\_\_;
- \_\_\_\_\_  *mandante*  *mandataria*  
*parte del servizio svolto (descrizione)* \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ *% del servizio svolto* \_\_\_\_\_;
- \_\_\_\_\_  *mandante*  *mandataria*  
*parte del servizio svolto (descrizione)* \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ *% del servizio svolto* \_\_\_\_\_;

c)  **Consorzio tra società cooperative di produzione e lavoro e tra imprese artigiane (art. 45, comma 2, lett. b) del D.Lgs.n. 50/2016)**

*Il Consorzio, ai sensi di quanto stabilito dall'art. 37, comma 7, del D.Lgs.n. 163/2006, concorre con le seguenti imprese consorziate:*

- \_\_\_\_\_  
*parte del servizio svolto (descrizione)* \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ *% del servizio svolto* \_\_\_\_\_;
- \_\_\_\_\_  
*parte del servizio svolto (descrizione)* \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ *% del servizio svolto* \_\_\_\_\_;
- \_\_\_\_\_  
*parte del servizio svolto (descrizione)* \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ *% del servizio svolto* \_\_\_\_\_;

d)  **Consorzio stabile (art. 45, comma 2, lett. c) del D.Lgs.n. 50/2016)**

*Il Consorzio, ai sensi di quanto stabilito dall'art. 36, comma 5, del D.Lgs.n. 163/2006, concorre con le seguenti imprese consorziate:*

- \_\_\_\_\_  
*parte del servizio svolto (descrizione)* \_\_\_\_\_

- \_\_\_\_\_ % del servizio svolto \_\_\_\_\_;
- \_\_\_\_\_  
 parte del servizio svolto (descrizione) \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ % del servizio svolto \_\_\_\_\_;
- \_\_\_\_\_  
 parte del servizio svolto (descrizione) \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ % del servizio svolto \_\_\_\_\_;

e)  **aggregazioni tra imprese aderenti al contratto di rete ai sensi dell'art. 3, comma 4-ter del D.L. 10 febbraio 2009, n. 5, convertito, con modificazioni, dalla Legge 9 aprile 2009, n. 33 (art. 45, comma 2, lett. f) del D.Lgs. n. 50/2016):**

- A) meramente contrattuale con organo comune (in possesso dei requisiti per assumere il ruolo di mandatario) e potere di rappresentanza;*
- B) rete-contratto dotata di organo comune privo di rappresentanza o rete-contratto sprovvista di organo comune:*
  - B1) RTI costituito*
  - B2) RTI non ancora costituito*
- C) rete-soggetto con fondo patrimoniale comune e organo comune*

formato dai seguenti soggetti (*indicare denominazione sociale, forma giuridica, sede legale e quota di partecipazione*):

se la struttura delle rete rientra nelle fattispecie A) o B1):

- 1) **Capogruppo** \_\_\_\_\_  
 che eseguirà la seguente parte di servizio \_\_\_\_\_  
 per una quota di partecipazione pari al \_\_\_\_\_ %;
- 2) **Mandante** \_\_\_\_\_  
 che eseguirà la seguente parte di servizio \_\_\_\_\_  
 per una quota di partecipazione pari al \_\_\_\_\_ %;
- 3) **Mandante** \_\_\_\_\_  
 che eseguirà la seguente parte di servizio \_\_\_\_\_  
 per una quota di partecipazione pari al \_\_\_\_\_ %

se la struttura delle rete rientra nella fattispecie B2):

- 1) **Capogruppo** \_\_\_\_\_  
 che eseguirà la seguente parte di servizio \_\_\_\_\_  
 per una quota di partecipazione pari al \_\_\_\_\_ %;
- 2) **Mandante** \_\_\_\_\_  
 che eseguirà la seguente parte di servizio \_\_\_\_\_  
 per una quota di partecipazione pari al \_\_\_\_\_ %;
- 3) **Mandante** \_\_\_\_\_

che eseguirà la seguente parte di servizio \_\_\_\_\_  
per una quota di partecipazione pari al \_\_\_\_\_%

*se la struttura delle rete rientra nella fattispecie C):*

concorre in nome proprio e per conto delle seguenti imprese aggregate (indicare denominazione sociale, forma giuridica e sede legale):

1. \_\_\_\_\_;
2. \_\_\_\_\_;
3. \_\_\_\_\_;
4. \_\_\_\_\_;

f)  **GEIE - Gruppo Europeo di Interesse Economico (art. 45, comma 2, lett. g) del D.Lgs. n. 50/2016)**

**non ancora costituito**

**costituito ai sensi del D. Lgs. N. 240/1991;**

formato dai seguenti soggetti (indicare denominazione sociale, forma giuridica, sede legale e quota di partecipazione):

- 1) \_\_\_\_\_  
che eseguirà la seguente parte di servizio \_\_\_\_\_  
per una quota di partecipazione pari al \_\_\_\_\_%;
- 2) \_\_\_\_\_  
che eseguirà la seguente parte di servizio \_\_\_\_\_  
per una quota di partecipazione pari al \_\_\_\_\_%;
- 3) \_\_\_\_\_  
che eseguirà la seguente parte di servizio \_\_\_\_\_  
per una quota di partecipazione pari al \_\_\_\_\_%

**Dichiara di rientrare in una delle seguenti casistiche:**

- MICROIMPRESA** (ovvero impresa che occupa meno di 10 persone e realizza un fatturato annuo oppure un totale di bilancio annuo non superiore a 2 milioni di Euro);
- PICCOLA IMPRESA** (ovvero impresa che occupa meno di 50 persone e realizza un fatturato annuo oppure un totale di bilancio annuo non superiore a 10 milioni di Euro);
- MEDIA IMPRESA** (ovvero impresa che non appartiene alla categoria delle microimprese né a quella delle piccole imprese, che occupa meno di 250 persone e il cui fatturato annuo non supera 50 milioni di Euro e/o il cui totale di bilancio annuo non supera i 43 milioni di Euro);
- NESSUNO DEI CASI DI CUI SOPRA**

**Inoltre, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 D.P.R. 445/2000 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate,**

**DICHIARA**

- 2) Che i nominativi dei soggetti muniti di poteri di rappresentanza attualmente in carica (titolare e direttore tecnico, ove presente, se si tratta di IMPRESA INDIVIDUALE; soci e direttore tecnico, ove presente, se si tratta di SOCIETA' IN NOME COLLETTIVO; soci accomandatari e direttore tecnico, ove presente, se

si tratta di SOCIETA' IN ACCOMANDITA SEMPLICE; amministratori muniti di poteri di rappresentanza e direttore tecnico, ove presente, o socio unico, ovvero socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci se si tratta di ALTRO TIPO DI SOCIETA' O CONSORZIO) sono i seguenti:

<i>Cognome e nome</i>	<i>Data di nascita</i>	<i>Comune di residenza</i>	<i>Carica o qualifica nell'impresa</i>

3) Che i nominativi dei soggetti muniti di poteri di rappresentanza cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara (titolare e direttore tecnico, ove presente, se si tratta di IMPRESA INDIVIDUALE; socio e direttore tecnico, ove presente, se si tratta di SOCIETA' IN NOME COLLETTIVO; soci accomandatari e direttore tecnico, ove presente, se si tratta di SOCIETA' IN ACCOMANDATA SEMPLICE; amministratori muniti di poteri di rappresentanza e direttore tecnico, ove presente, o socio unico persona fisica, ovvero socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci se si tratta di ALTRO TIPO DI SOCIETA' O CONSORZIO) sono i seguenti:

<i>Cognome e nome</i>	<i>Data di nascita</i>	<i>Comune di residenza</i>	<i>Carica o qualifica nell'impresa</i>

4) Che la su indicata impresa è iscritta nel Registro delle imprese istituito presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di \_\_\_\_\_ con il Numero REA \_\_\_\_\_ in data \_\_\_\_\_ (indicare equivalente registro professionale per le Imprese di altro Stato dell'U.E.), per l'attività competente, oppure (se ricorre) iscrizione nel registro o albo delle società cooperative con n. \_\_\_\_\_, o nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato \_\_\_\_\_ o presso i competenti ordini professionali \_\_\_\_\_, oppure (se ricorre) iscrizione nel registro o albo delle società cooperative \_\_\_\_\_, oppure (se ricorre) è iscritta all'Anagrafe unica delle ONLUS presso il Ministero delle Finanze, ai sensi dell'art. 11 del D.Lgs. n. 460/1997 con n. \_\_\_\_\_;

5) L'inesistenza, nei propri confronti e dell'impresa che rappresenta, delle cause di esclusione dalla partecipazione alle gare e di divieto alla stipulazione dei contratti previste dall'art. 80 del D. Lgs. 50/2016, nei limiti delle lettere applicabili. In particolare (barrare la casella di interesse):

- non si trova in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile, con alcun soggetto partecipante alla presente procedura, e ha formulato l'offerta autonomamente;
- non è a conoscenza della partecipazione alla presente procedura di soggetti con cui si trova in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile, e ha formulato l'offerta autonomamente;
- si trova in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile, e di aver formulato autonomamente l'offerta, con indicazione del/i concorrente/i con cui sussiste tale situazione (dati identificativi della/e Impresa/e interessata/e) : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ e ha formulato l'offerta autonomamente;

**N.B.:** In tal caso allegare, in separata busta chiusa, i documenti utili a dimostrare che la situazione di controllo non ha influito sulla formulazione dell'offerta;

6) di non aver conferito incarichi professionali o attività lavorativa ad ex dipendenti pubblici che hanno cessato il rapporto di lavoro con l'Amministrazione aggiudicatrice da meno di tre anni e che negli ultimi tre anni di servizio hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto di quest'ultima/e ai sensi dell'art. 53, comma 16 ter, del D.Lgs. 165/2001 e s.m.;

7) di essere in possesso della certificazione **accreditata** di sistema di qualità conforme alla norma UNI EN ISO 9001 **che si allega tra la Documentazione Amministrativa**;

8) avere la disponibilità, ovvero impegnarsi, in caso di aggiudicazione dell'appalto, ad acquisire la piena disponibilità giuridica, entro la data di inizio del servizio che sarà comunicata dall'Istituto Comprensivo di Correzzola e, comunque, non prima del 25.09.2017, di un centro cottura con le caratteristiche richieste dal Capitolato Speciale d'Appalto, adeguato alla preparazione del numero di pasti e ubicato ad una distanza dalla sede di consegna dei pasti **tale da garantire il rispetto dell'art. 16 del Capitolato stesso**;

9) essere in possesso di autorizzazione sanitaria (ex art. 2 della Legge n. 283/1962) o dell'attestato di registrazione sanitaria (rilasciata dall'Autorità Sanitaria competente a norma della D.G.R.V. 3710/2007 e s.m. e i.), in corso di validità per il centro di cottura utilizzato per l'esercizio dell'attività oggetto della presente procedura, ovvero di impegnarsi a presentare la SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio Attività), in caso di aggiudicazione per il rilascio dell'attestato di registrazione sanitaria;

10) essere a conoscenza e rispettare le disposizioni delle *"Linee Guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica"*, aggiornate con D.G.R. Veneto n. 115 del 03.12.2013;

11) applicare o impegnarsi ad applicare, in caso di aggiudicazione, un sistema di autocontrollo secondo il metodo HACCP (D.Lgs. n. 155/1997), ovvero che lo sarà alla data di inizio del servizio e per tutta la durata del contratto;

12) disporre o impegnarsi a disporre di mezzi ed attrezzature in numero sufficiente a garantire la consegna dei pasti e muniti di registrazione ex Reg. CE n. 852/2004 e che assicurino il mantenimento delle temperature fissate dal D.P.R. n. 327/1980;

13) accettazione integrale delle condizioni specificate nel Disciplinare di Gara, nell'Avviso di Manifestazione di Interesse e negli atti in essi richiamati (compreso il DUVRI citato all'art. 13 del Capitolato Speciale d'Appalto);

14) accettazione integrale delle condizioni specificate nel Capitolato Speciale d'Appalto e suoi allegati, mediante sottoscrizione di ogni facciata dell'intero documento, **che si allega tra la Documentazione Amministrativa**;

15) impegno a mantenere ferma la propria offerta per 180 giorni dalla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte;

16) aver tenuto conto delle particolari condizioni dei tempi e dei luoghi di prestazione del servizio, di riconoscere sufficienti per lo svolgimento dello stesso i tempi e le modalità assegnati dal Disciplinare di Gara e dal Capitolato Speciale, di aver attentamente esaminato e di ben conoscere tutti i documenti di gara;

17) di riconoscere espressamente la remunerabilità del prezzo offerto in sede di gara, precisando che nella formulazione del prezzo stesso si è tenuto conto dei costi del lavoro e della sicurezza;

18) (eventuale, in caso di soggetto non residente e senza stabile organizzazione in Italia) che l'impresa si uniformerà alla disciplina di cui agli artt. 17, comma 2, e 53, comma 3, del D.P.R. n. 633/1972 e comunicherà all'Amministrazione comunale, in caso di aggiudicazione, la nomina del rappresentante fiscale

nelle forme di legge;

19)(eventuale, in caso di operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. "Black list" di cui al decreto del Ministro delle finanze del 4 maggio 1999 e al decreto del Ministro dell'economia e delle finanze del 21 novembre 2001) di essere in possesso dell'autorizzazione rilasciata ai sensi del d.m. 14 dicembre 2010;

20)che l'impresa, in caso di aggiudicazione:

- non intende* affidare alcuna attività oggetto di gara in subappalto, ovvero
- intende* affidare in subappalto le attività specificate nell'autocertificazione (limitatamente al servizio di trasporto dei pasti e pulizia del Centro di produzione dei pasti) nel limite del 30% dell'importo delle prestazioni affidate, a soggetti che comunque siano in possesso dei relativi requisiti e nei confronti dei quali non sussistano i divieti di cui all'art. 10 della Legge n. 575/1965 e s.m.i.;

21)(eventuale) motivata e comprovata dichiarazione che indichi quali informazioni fornite nella documentazione tecnica (Busta "B") costituiscono segreti tecnici o commerciali ai sensi dell'art. 53 del D.Lgs. n. 50/2016:

---

---

---

---

22)di essere a conoscenza di tutte le norme pattizie di cui al "Protocollo di legalità ai fini della prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nel settore dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture" sottoscritto da tutte le Province e i Comuni del Veneto il 07.09.2015, e che qui si intendono integralmente riportate e di accettarne incondizionatamente il contenuto e gli effetti;

23)di conoscere e accettare i contenuti di cui al codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Agna pubblicato sul sito web del Comune di Agna [www.comune.agna.pd.it](http://www.comune.agna.pd.it) in "Amministrazione Trasparente" – "Disposizioni generali" – "Atti Generali";

## DICHIARA

**B) che i PRINCIPALI servizi analoghi effettuati, senza contestazioni, negli ultimi tre anni, sono i seguenti:**

<b>a. s. 2014/2015</b>	<b><u>OGGETTO DELL'AFFIDAMENTO</u></b>	<b><u>DESTINATARIO PUBBLICO O PRIVATO</u></b>	<b><u>IMPORTO ONERI FISCALI ESCLUSI</u></b>
<b>a. s. 2015/2016</b>	<b><u>OGGETTO DELL'AFFIDAMENTO</u></b>	<b><u>DESTINATARIO PUBBLICO O PRIVATO</u></b>	<b><u>IMPORTO ONERI FISCALI ESCLUSI</u></b>
<b>a. s. 2016/2017</b>	<b><u>OGGETTO DELL'AFFIDAMENTO</u></b>	<b><u>DESTINATARIO PUBBLICO O PRIVATO</u></b>	<b><u>IMPORTO ONERI FISCALI ESCLUSI</u></b>

**Gli stessi devono riferirsi al periodo temporale costituito dagli ultimi tre anni scolastici (2014/2015, 2015/2016 e 2016/2017).**

**Per periodi di attività inferiore al triennio indicato (operatori economici che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni) il concorrente dovrà indicare i principali servizi analoghi effettuati, con buon esito, nel periodo di effettiva attività.**

**Gli stessi, dovranno raggiungere un importo annuo negli ultimi tre anni scolastici (2014/2015, 2015/2016 e 2016/2017), o minor periodo di attività, almeno pari all'importo a base di gara di Euro 39.995,00=.**

**Il sottoscritto dichiara inoltre:**

- *(Questa dichiarazione è resa solo se l'impresa partecipa in Associazione Temporanea d'Imprese):* che l'impresa mandante, ai sensi dell'art. 45 del D.Lgs. 50/2016, in caso di affidamento, si impegna a conferire mandato collettivo speciale con rappresentanza alla ditta qualificata come capogruppo. La società capogruppo, impegnandosi fin d'ora ad accettare il mandato, stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e delle mandanti;
- **di autorizzare l'Amministrazione aggiudicatrice a trasmettere tutte le comunicazioni, comprese quelle di cui all'art. 76, del D.Lgs.n. 50/2016, ai seguenti indirizzi:**

PEC \_\_\_\_\_

e/o EMAIL \_\_\_\_\_

➤ che il numero telefonico da contattare in caso di necessità è il seguente:

\_\_\_\_\_

Il sottoscritto dichiara di essere informato che, ai sensi e per gli effetti di cui al titolo III, capo I del D.Lgs. n. 196/2003, i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa e per gli eventuali procedimenti amministrativi e giurisdizionali conseguenti; ne autorizza la comunicazione esclusivamente ai funzionari e agli incaricati interni ed esterni della stazione appaltante e agli eventuali controinteressati ai predetti procedimenti che ne faranno richiesta motivata ai sensi della normativa vigente ed in particolare della L. 241/90.

....., lì .....

**firma del Legale rappresentante**

.....

**N.B.:** La presente dichiarazione, sottoscritta in originale dal legale rappresentante della Ditta o da persona autorizzata ad impegnare la Società, mediante delega o procura o mandato d'agenzia da allegare contestualmente in copia, deve essere altresì corredata da fotocopia semplice di valido documento di identità del sottoscrittore.

**Avvertenza sui controlli**

Si fa presente che qualora a seguito dei controlli effettuati, ai sensi del D.P.R. 445/2000, sulla veridicità delle dichiarazioni sostitutive rese in sede di gara, risulti la falsità di quanto dichiarato, saranno applicate le seguenti misure:

- a) decadenza dai benefici eventualmente conseguiti con la dichiarazione non veritiera, ex art. 75 del D.P.R. n. 445/2000 e s.m.i., con esclusione dalla gara; eventuale revoca dell'aggiudicazione; eventuale rescissione in danno del contratto stipulato;
- b) denuncia all'Autorità giudiziaria per falso;
- c) denuncia all'Autorità di Vigilanza sui contratti pubblici per l'iscrizione nel casellario informatico per falsa dichiarazione o falsa documentazione con la conseguente esclusione da tutte le gare pubbliche (anche procedure negoziate) e dagli affidamenti di subappalto.

AUTOCERTIFICAZIONE SOGGETTI NON FIRMATARI	BUSTA "A"	Allegato "A2" al Disciplinare di Gara
----------------------------------------------	-----------	------------------------------------------

**OGGETTO: AFFIDAMENTO AI SENSI DELL'ART. 36, COMMA 2, LETT. A) DEL D. LGS. N. 50/2016 DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER LA SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI AGNA (PD) - ANNO SCOLASTICO 2017/2018 - CIG: Z8A1F6E659**

**Il sottoscritto** \_\_\_\_\_

nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ Codice Fiscale \_\_\_\_\_

in qualità di (*carica sociale*) \_\_\_\_\_

dell'Impresa \_\_\_\_\_

**ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 D.P.R. 445/2000 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate,**

**DICHIARA:**

- 1) (*limitatamente ai soggetti in carica*)\* che nei propri confronti non è pendente procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'articolo 6 del D. Lgs. 6 settembre 2011, n. 159 o di una delle cause ostative previste dall'articolo 67 del medesimo D. Lgs. 159/2011;
- 2) (*barrare la casella corrispondente al proprio caso*)\*\*
  - che nei propri confronti non è mai stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per i reati di cui alle lettere a), b), c), d), e), f) e g) dell'art. 80, comma 1, del D.Lgs. 50/2016, ivi comprese quelle per le quali l'impresa non dimostri che vi sia stata completa ed effettiva dissociazione della condotta penalmente sanzionata, abbia beneficiato della non menzione e con esclusione dei reati depenalizzati ovvero di condanne per le quali è intervenuta la riabilitazione ovvero quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna ovvero in caso di revoca della condanna medesima;
  - di essere stato oggetto dei provvedimenti di cui alla documentazione allegata, che ritiene comunque non incidano sulla propria moralità professionale, ivi compresi quelli per i quali abbia beneficiato della non menzione e con esclusione dei reati depenalizzati ovvero di condanne per le quali è intervenuta la riabilitazione ovvero quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna ovvero in caso di revoca della condanna medesima;
- 3) (*limitatamente ai soggetti in carica*)\* che il sottoscritto
  - non 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;
  - 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 ma ne ha denunciato i fatti all'Autorità giudiziaria;

Il sottoscritto dichiara di essere informato che, ai sensi e per gli effetti di cui al titolo III, capo I del D.Lgs. n. 196/2003, i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa e per gli eventuali procedimenti amministrativi e giurisdizionali conseguenti; ne autorizza la comunicazione esclusivamente ai funzionari e agli incaricati interni ed esterni della stazione appaltante e agli eventuali controinteressati ai predetti procedimenti che ne faranno richiesta motivata ai sensi della normativa vigente ed in particolare della L. 241/90.

....., li .....

**firma del Soggetto interessato**

.....

**N.B.: Alla presente dichiarazione, sottoscritta in originale, deve essere allegata copia fotostatica di un documento di identità in corso di validità del soggetto firmatario.**

**Le dichiarazioni di cui sopra possono essere rese da colui che rende l'Autocertificazione di cui all'Allegato "A1" con la dicitura "per quanta a propria conoscenza" o analogo formulazione.**

---

*\* La dichiarazione di cui a questo punto specifico deve essere resa dai soggetti indicati al punto 2) del Modello Allegato "A1", ovvero: dalli direttore/i tecnico/i se si tratta di impresa individuale; dalli direttore/i tecnico/i e dai soci se si tratta di società in nome collettivo, dalli direttore/i tecnico/i e dai soci accomandatari se si tratta di società accomandita semplice; dai membri del consiglio di amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, di direzione o di vigilanza o dei soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo, del direttore tecnico o del socio unico persona fisica; ovvero dal socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio.*

*\*\* La dichiarazione di cui a questo punto specifico deve essere resa dai soggetti indicati ai punti 2) e 3) del Modello Allegato "A1", ovvero: dalli direttore/i tecnico/i se si tratta di impresa individuale; dalli direttore/i tecnico/i e dai soci se si tratta di società in nome collettivo, dalli direttore/i tecnico/i e dai soci accomandatari se si tratta di società accomandita semplice; dai membri del consiglio di amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, di direzione o di vigilanza o dei soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo, del direttore tecnico o del socio unico persona fisica; ovvero dal socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio.*

<b>SCHEDA OFFERTA TECNICA</b>	<b>BUSTA "B"</b>	<b>Allegato "B" al Disciplinare di Gara</b>
-------------------------------	------------------	-------------------------------------------------

**OGGETTO: AFFIDAMENTO AI SENSI DELL'ART. 36, COMMA 2, LETT. A) DEL D. LGS. N. 50/2016 DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER LA SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI AGNA (PD) - ANNO SCOLASTICO 2017/2018 - CIG: Z8A1F6E659**

*Offerta tecnica, formulata tenendo presenti i criteri di aggiudicazione e gli elementi di valutazione indicati nel capitolato speciale d'appalto del servizio e nel disciplinare di gara articolando l'offerta per criteri coerenti con quelli in base ai quali verrà attribuito il punteggio.*

*Per ogni punto seguire le NOTE indicate per ciascuno.*

	<b>REQUISITO PREMIATO</b>	<b>PUNTEGGI O MAX</b>	<b>REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente)</b>	
<b>1</b>	<p><b>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE MUNICIPALE</b></p> <p>Allegare documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzo adibiti al servizio.</p> <p><u>La distanza verrà calcolata attraverso Google Maps</u></p> <p><b>NOTE: barrare la casella corrispondente al requisito offerto</b></p>	<b>Punti 5</b>	Pari o superiore a 30 km	
			Tra 20 e 29 km	
			Tra 10 e 19 km	
			Meno di 10 km	
<b>2</b>	<p><b>DISPONIBILITA' DI UN CENTRO COTTURA PER LE EMERGENZE ENTRO I 50 KM DALLA SEDE MUNICIPALE</b></p> <p>Allegare documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzo adibiti al servizio.</p> <p><u>La distanza verrà calcolata attraverso Google Maps</u></p> <p><b>NOTE: barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</b></p>	<b>Punti 3</b>	NO	
			SI	

3	<b>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22000:2005 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE)</b>  <u>Allegare documentazione</u>  <i>NOTE: barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	Punti 5	NO	
			SI	
4	<b>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI)</b>  <u>Allegare documentazione</u>  <i>NOTE: barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	Punti 5	NO	
			SI	
5	<b>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE</b>  <u>Allegare documentazione</u>  <i>NOTE: barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	Punti 5	NO	
			UNI EN ISO 14001	
			INU EN ISO 14001 e UNI CEI EN ISO 50001:2011	
			INU EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011 e EMAS	

6	<b>UTILIZZO DEL 100% DEI PRODOTTI BIOLOGICI, DOP E IGP INDICATI A FIANCO</b>  Allegare schede tecniche dei fornitori che consentono di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori.  <i>NOTE: barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	Punti 6	NO	
			Pelati - biologici	
			Uova - biologiche	
			Frutta – biologica	
			Formaggi, latte e derivati, salumi – biologici DOP o IGP	
			Farine e olio extravergine di oliva – biologici, DOP e IGP	
			Verdure e legumi – biologici, DOP e IGP	
7	<b>UTILIZZO DEL 100% DI PRODOTTI AGRICOLI DI ORIGINE REGIONALE</b>  Allegare schede tecniche dei fornitori che consentono di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori.  <i>NOTE: barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	Punti 6	NO	
			Uova	
			Patate e farine	
			Formaggi, latte e derivati	
			Carne e salumi	
			Verdura e legumi freschi, patate e pelati	
			Frutta (escluse banane, agrumi e mele)	

8	<b>INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE</b>  <i>NOTE: barrare la casella corrispondente al requisito offerto  Allegare relazione max 2 facciate (formato a4 – dimensione indicativa carattere 11 – per ogni sub criterio)</i>	Punti 8	Giornate alimentari a tema, menù regionali o etnici, ecc.	
			Percorsi di educazione alimentare tesi a sensibilizzare gli utenti alle corrette abitudini alimentari precisando i contenuti, varietà e modalità di accesso	
			Percorsi di educazione alimentari tesi a sensibilizzare gli utenti in merito alle problematiche ambientali e alla riduzione degli sprechi precisando i contenuti, varietà e modalità di accesso	
9	<b>RAPPORTO MEDIO ADETTI ALLA DISTRIBUZIONE/NUMERO PASTI</b>  Impegno della Ditta ad applicare un rapporto tra addetti e n. pasti da somministrare inferiore a quello minimo richiesto di 1/60 previsto dal Capitolato, senza oneri aggiuntivi per il Comune.  <i>NOTE: barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	Punti 5	NO	
			Rapporto 1/50	
			Rapporto 1/40	
10	<b>PASTI GRATUITI A SOSTEGNO DELL'ATTIVITÀ DIDATTICA, DI AGGREGAZIONE O DI ALUNI IN PARTICOLARI SITUAZIONI DI DISAGIO PER CIASCUN ANNO SCOLASTICO</b>  Sulla base delle modalità da concordare con l'Amministrazione Comunale  <i>NOTE: barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	Punti 5	NO	
			30 pasti/annui	
			60 pasti/annui	
			100 pasti/annui	

11	<b>CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI STABILENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI</b>  Allegare copia della carta di circolazione e di registrazione sanitaria  <i>NOTE: barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	Punti 4	Classe Euro 4 (tutti)	
			Classe Euro 5 (tutti)	
			Classe Euro 6, alimentazione metano o elettrica (tutti)	
12	<b>FORNITURA DI ASCQUA</b>  <i>NOTE: barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	Punti 3	Fornitura di acqua in bottiglia di plastica da l. 0,5	
			Fornitura in comodato gratuito di un sistema di erogazione di acqua microfiltrata per la somministrazione in caraffa (allegare scheda tecnica)	
13	<b>DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO (VEDI ART. 16 DEL CAPITOLATO)</b>  Presentazione di una relazione con la quale il concorrente propone e definisce le modalità con cui intende eventualmente erogare il cibo non somministrato in favore di associazioni, enti o istituzioni in accordo con il Comune e senza costi aggiuntivi	Punti 5	<b>Allegare relazione max 1 facciata</b> (formato a4, dimensione indicativa del carattere 11)	
14	<b>SERVIZI AGGIUNTIVI</b>  Il punteggio a disposizione verrà attribuito in funzione dell'interesse per l'ente di servizi ulteriori, <u>prestati senza oneri aggiuntivi</u> , rispetto a quanto previsto nel Capitolato.	Punti 5	<b>Allegare relazione max 1 facciata</b> (formato a4, dimensione indicativa del carattere 11)	

Data .....

Firma del legale rappresentante

**NOTA BENE:**

La presente offerta tecnica dovrà essere sottoscritta in ogni suo foglio e in calce dal legale rappresentante dell'Impresa o da suo procuratore e non può presentare correzioni che non siano da lui stesso confermate e sottoscritte.



MARCA  
DA BOLLO  
16,00€

Spett.le Comune di AGNA,  
Via Roma, 28  
35021 AGNA (PD)

<b>SCHEDE OFFERTA ECONOMICA</b>	<b>BUSTA "C"</b>	<b>Allegato "C" al Disciplinare di Gara</b>
---------------------------------	------------------	-------------------------------------------------

**OGGETTO: AFFIDAMENTO AI SENSI DELL'ART. 36, COMMA 2, LETT. A) DEL D. LGS. N. 50/2016 DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER LA SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI AGNA (PD) - ANNO SCOLASTICO 2017/2018 - CIG: Z8A1F6E659**

**(concorrente singolo)**

**Il sottoscritto** \_\_\_\_\_

Nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ Codice Fiscale \_\_\_\_\_

In qualità di:  titolare,  legale rappresentante,  procuratore,  altro (specificare) \_\_\_\_\_

dell'Impresa \_\_\_\_\_

con sede legale in \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_

Via/Piazza \_\_\_\_\_ N. \_\_\_\_\_

Partita IVA \_\_\_\_\_ C. F. \_\_\_\_\_

Tel \_\_\_\_\_ fax \_\_\_\_\_

e - mail \_\_\_\_\_ posta certificata \_\_\_\_\_

con espresso riferimento al soggetto partecipante alla gara che il medesimo rappresenta

### DICHIARA

1. di fornire il singolo pasto oggetto della prestazione per:

€ \_\_\_\_\_ (in lettere € \_\_\_\_\_), al netto di IVA, corrispondenti a complessivi  
€ \_\_\_\_\_ (in lettere € \_\_\_\_\_), al netto di IVA, per n. 8.420  
(ottomilaquattrocentoventi) pasti previsti per l'anno scolastico 2017/2018

*I decimali da indicare dopo la virgola sono 2 (due)*

*In caso di discordanza prevale l'importo indicato in lettere.*

2. di accettare senza condizione o riserva alcuna tutte le norme e le disposizioni contenute nel disciplinare e nel capitolato speciale d'appalto della procedura in oggetto;

3. che l'offerta ha validità di almeno 180 giorni successivi alla data di scadenza del termine per la sua presentazione ed ha valore di proposta contrattuale irrevocabile, ai sensi dell'articolo 1329 del Codice Civile;

4. di precisare che, nella formulazione dell'offerta, ha tenuto conto di quanto descritto nel Capitolato speciale per l'affidamento del servizio in oggetto

5. che i costi della sicurezza aziendali, sono pari a: € \_\_\_\_\_ (in lettere € \_\_\_\_\_),

Data \_\_\_\_\_

Timbro e firma del legale rappresentante \_\_\_\_\_



MARCA  
DA BOLLO  
16,00€

Spett.le Comune di AGNA,  
Via Roma, 28  
35021 AGNA (PD)

SCHEDA OFFERTA ECONOMICA	BUSTA "C"	Allegato "C" al Disciplinare di Gara
--------------------------	-----------	-----------------------------------------

**OGGETTO: AFFIDAMENTO AI SENSI DELL'ART. 36, COMMA 2, LETT. A) DEL D. LGS. N. 50/2016 DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER LA SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI AGNA (PD) - ANNO SCOLASTICO 2017/2018 - CIG: Z8A1F6E659**

**(per concorrenti NON singoli)**

**Il sottoscritto** \_\_\_\_\_

Nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ Codice Fiscale \_\_\_\_\_

In qualità di:  titolare,  legale rappresentante,  procuratore,  altro (specificare)

Ragione sociale \_\_\_\_\_

con sede legale in \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_

Via/Piazza \_\_\_\_\_ N. \_\_\_\_\_

**Il sottoscritto** \_\_\_\_\_

Nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ Codice Fiscale \_\_\_\_\_

In qualità di:  titolare,  legale rappresentante,  procuratore,  altro (specificare)

Ragione sociale \_\_\_\_\_

con sede legale in \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_

Via/Piazza \_\_\_\_\_ N. \_\_\_\_\_

**Il sottoscritto** \_\_\_\_\_

Nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ Codice Fiscale \_\_\_\_\_

In qualità di:  titolare,  legale rappresentante,  procuratore,  altro (specificare)

Ragione sociale \_\_\_\_\_

con sede legale in \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_

Via/Piazza \_\_\_\_\_ N. \_\_\_\_\_

**DICHIARANO**

1. di fornire il pasto oggetto della prestazione per:

€ \_\_\_\_\_ (in lettere € \_\_\_\_\_), al netto di IVA, corrispondenti a complessivi  
€ \_\_\_\_\_ (in lettere € \_\_\_\_\_), al netto di IVA, per n. 8.420  
(ottomilaquattrocentoventi) pasti previsti per l'anno scolastico 2017/2018

*I decimali da indicare dopo la virgola sono 2 (due)*

*In caso di discordanza prevale l'importo indicato in lettere.*

2. di accettare senza condizione o riserva alcuna tutte le norme e le disposizioni contenute nel disciplinare e nel capitolato speciale d'appalto della procedura in oggetto;

3. che l'offerta ha validità di almeno 180 giorni successivi alla data di scadenza del termine per la sua presentazione ed ha valore di proposta contrattuale irrevocabile, ai sensi dell'articolo 1329 del Codice Civile;
4. di precisare che, nella formulazione dell'offerta, ha tenuto conto di quanto descritto nel Capitolato speciale per l'affidamento del servizio in oggetto
5. che i costi della **sicurezza aziendali**, (per ogni concorrente non singolo) sono pari a:

Ditta: \_\_\_\_\_

<i>in cifre</i>	
<i>in lettere</i>	

Ditta: \_\_\_\_\_

<i>in cifre</i>	
<i>in lettere</i>	

Ditta: \_\_\_\_\_

<i>in cifre</i>	
<i>in lettere</i>	

### DICHIARANO

*inoltre, che in caso di aggiudicazione costituiranno:*

- Raggruppamento Temporaneo di imprese**, conferendo mandato collettivo speciale con rappresentanza all'impresa \_\_\_\_\_ con sede a \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_) designato quale capogruppo.

Data \_\_\_\_\_

*Timbro e firma del legale rappresentante* \_\_\_\_\_

*Timbro e firma del legale rappresentante* \_\_\_\_\_

*Timbro e firma del legale rappresentante* \_\_\_\_\_



# COMUNE DI AGNA

PROVINCIA DI PADOVA - Via Roma, 28 cap 35021  
C.F. 80008770283 - P. IVA 01466220280 - PEC: [agna.pd@cert.ip-veneto.net](mailto:agna.pd@cert.ip-veneto.net)  
Tel. 0495381009 - 0495381148 - 0495381190 Fax 0495381179

## **CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER LA SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI AGNA - ANNO SCOLASTICO 2017/2018**

Il presente Capitolato, costituente allegato all'Avviso per la Manifestazione di Interesse ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. A) del D.Lgs. n. 50/2016 finalizzata all'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per l'anno scolastico 2017/2018, fornisce ulteriori indicazioni ai concorrenti in merito all'affidamento del servizio, per la presentazione della manifestazione di interesse **e contestualmente delle offerte.**

**Il presente Capitolato con i suoi allegati (1a - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRINCIPALI PRODOTTI ALIMENTARI e 1b - TABELLE DIETETICHE), dovrà essere sottoscritto "per accettazione" dalla ditta partecipante alla gara su ogni facciata, e dovrà essere inserito tra la "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA" (Busta A), pena l'esclusione dalla gara stessa.**

### **ART. 1 - PRINCIPI GENERALI - FINALITA'**

Il servizio oggetto dell'appalto deve essere reso nel rispetto delle seguenti finalità:

- a) offrire un servizio di refezione scolastica di qualità a tutti i bambini che frequentano la scuola primaria di Agna a tempo pieno;
- b) valorizzare la fase del consumo del pasto a scuola come momento di crescita educativa e di socializzazione in stretta collaborazione con la scuola e con le famiglie;
- c) contribuire alla diffusione dell'educazione alimentare intesa come strumento per la prevenzione delle malattie ed il mantenimento dello stato di benessere dei più giovani, mediante l'adozione di menù nutrizionalmente corretti ed equilibrati;
- d) promuovere l'utilizzo di prodotti alimentari a ridotto impatto ambientale e provenienti da agricoltura sostenibile (prodotti stagionali, nazionali e regionali) e da produzione biologica.

### **ART. 2 - OGGETTO DELL'APPALTO**

Il servizio di ristorazione scolastica consiste nella preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti agli alunni della scuola primaria e al personale docente avente diritto, e nella sanificazione e riordino del refettorio. Il servizio sarà effettuato per tutti con modalità di **pluriporzione**.

Il servizio deve intendersi comprensivo delle seguenti attività:

- approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari aventi le caratteristiche indicate nell'allegato "Caratteristiche merceologiche dei principali prodotti alimentari";
- preparazione e cottura dei cibi nel centro di cottura individuato dalla ditta aggiudicataria nelle quantità e secondo le indicazioni riportate nell'allegato "Tabelle dietetiche";
- confezionamento dei pasti;

Firma per accettazione: \_\_\_\_\_

–trasporto dei pasti nel plesso scolastico con la modalità della pluriporzione (con la sola esclusione dei pasti per “diete speciali” previsti all’art. 11 del presente capitolato che andranno confezionati e consegnati in monoporzione);

–preparazione tavoli, ricevimento, scodellamento, porzionatura e distribuzione dei pasti mediante proprio personale in un rapporto di 1 ogni 60 utenti, e successiva pulizia e sanificazione dei tavoli e delle sedie del refettorio, comprensiva della fornitura dei materiali necessari a detto servizio (detersivi, rotoloni di carta, ecc.);

–ritiro, pulizia e sanificazione dei contenitori termici adoperati per il trasporto dei pasti e di ogni utensile utilizzato per la distribuzione e porzionatura dei pasti. Tutto il materiale elettrico utilizzato dovrà rispondere a quanto previsto dal Piano d’Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e dai criteri ambientali minimi previsti per il servizio di ristorazione scolastica relativamente ai consumi energetici (Cfr. PAN GPP Punto 5.3.4);

–fornitura dei sacchi per la raccolta dei rifiuti;

–conferimento differenziato dei rifiuti connessi alla gestione del servizio negli appositi contenitori forniti dall’Amministrazione comunale.

Il servizio dovrà essere svolto dalla Ditta esecutrice con propri mezzi e personale mediante organizzazione della Ditta stessa e a suo rischio.

I giorni di funzionamento della scuola sono strettamente collegati con l’organizzazione scolastica stabilita annualmente che seguirà quanto previsto dal calendario Regionale. Le classi del tempo pieno necessitano del servizio di mensa da lunedì al venerdì.

È richiesta pertanto la fornitura dei pasti con la modalità della pluriporzione per cinque giorni la settimana (dal lunedì al venerdì) presso la Scuola primaria “A. De Amicis” sita in via Roma, 14.

### **ART. 3 - DURATA E IMPORTO DELL’APPALTO**

L’appalto avrà durata per l’anno scolastico 2017/2018 con avvio dal giorno indicato dall’Istituto Comprensivo Statale di Correzzola e, comunque non prima del 25 settembre 2017.

I pasti sono calcolati indicativamente in n. 8.420 sulla base del numero dei pasti erogati nel precedente anno scolastico e tenuto conto dell’avvio di una classe I<sup>^</sup> a tempo pieno. In ogni caso trattasi di numero indicativo che potrà variare sia in diminuzione che in aumento in relazione all’effettivo utilizzo del servizio da parte dell’utenza. Il servizio dovrà essere svolto anche per quantitativi minori o maggiori ed obbligherà l’aggiudicatario ad eseguire tutte le prestazioni oggetto dell’appalto alle stesse condizioni dell’affidamento originario, senza che la ditta aggiudicataria possa vantare ulteriori pretese.

L’esatto numero giornaliero dei pasti sarà quantificato sulla base degli ordini provenienti giornalmente dalla scuola.

Il costo unitario del pasto, posto a base di gara, che comprende il servizio di ristorazione così come complessivamente descritto nel presente capitolato speciale d’appalto, è stabilito in € 04,75 (quattrovirgolasettantacinque) IVA esclusa.

L’importo dell’appalto come sopra calcolato è pari a € 39.995,00 IVA esclusa. Non ci sono oneri per la sicurezza.

### **ART. 4 - TEMPI E QUANTITÀ’ DELLA FORNITURA**

La fornitura dei pasti sarà subordinata al calendario scolastico stabilito dall’Autorità Scolastica, esclusi i giorni festivi infrasettimanali ed esclusi altresì quei giorni che, pur previsti dal calendario scolastico, vedranno le lezioni sospese interamente o parzialmente per qualsiasi ragione. La comunicazione del giorno di sospensione totale o parziale delle lezioni, con conseguente sospensione dell’erogazione dei pasti per detta giornata, verrà effettuata a mezzo e-mail alla ditta, al più tardi, il giorno precedente.

Il numero effettivo dei pasti potrà variare giornalmente secondo il numero degli alunni richiedenti. Il personale scolastico incaricato provvederà **entro le ore 8:40** alla comunicazione del numero esatto dei pasti da preparare in base alle prenotazioni.

### **ART. 5 – CENTRO PRODUZIONE PASTI E MEZZI ADIBITI AL TRASPORTO**

Per l’espletamento del servizio la Ditta aggiudicataria dovrà utilizzare un unico centro di cottura dei pasti di cui la stessa abbia piena disponibilità per tutto il periodo di durata dell’appalto.

In accordo al Piano d’Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e alle specifiche tecniche premianti (Cfr PAN GPP punto 5.4.6) sarà valutato in sede di gara, quale migliorata, la minore distanza

Firma per accettazione: \_\_\_\_\_

intercorrente tra luogo di cottura e di consumo/somministrazione (espressa in Km), per la consegna dei pasti presso le singole destinazioni in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche nutrizionali e organolettiche dei pasti.

In accordo al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e ai criteri ambientali minimi previsti per il servizio di ristorazione scolastica (Cfr. PAN GPP Punto 5.3.3), l'aggiudicatario deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali: mezzo di trasporto su ferro, veicoli almeno euro 4, veicoli elettrici, vetture ibride. Nella documentazione amministrativa, come stabilito all'art. 2 lett. F del disciplinare dovrà essere allegata la scheda dei mezzi di trasporto utilizzati per il servizio, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili.

#### **ART. 6 – LOCALE REFETTORIO**

Per consentire l'assolvimento delle prestazioni contrattuali, il Comune mette a disposizione della Ditta aggiudicataria il locale refettorio situato nella scuola primaria. Sarà cura della Ditta appaltatrice attrezzare ulteriormente a proprie spese il locale, con materiali mancanti o più adatti allo scopo. A tal fine prima della partecipazione alla gara d'appalto la Ditta potrà prendere visione del luogo mediante un sopralluogo secondo le modalità indicate nell'art. 3 del Disciplinare di gara.

#### **ART. 7 – SPESE RELATIVE AL SERVIZIO**

Tutte le spese derivanti dall'effettuazione del presente servizio sono totalmente a carico della Ditta, lasciando così sollevato il Comune, salvo quanto prescritto all'art. 9.

A titolo esemplificativo, e non esaustivo, sono a carico della Ditta, salvo quanto precisato nei successivi articoli, le seguenti spese che non comporteranno in nessun modo un aumento del corrispettivo a favore della Ditta aggiudicataria:

- acquisto dei generi alimentari e materiale occorrente per la preparazione delle vivande;
- fornitura delle attrezzature mancanti o che si rendano necessarie per l'espletamento del servizio;
- fornitura di bicchieri, stoviglie e posate riutilizzabili, di materiale idoneo a norma di legge;
- fornitura giornaliera, per ciascun utente, di tovagliolo e tovaglietta a perdere. Si precisa che i prodotti in cartotessuto dovranno essere in possesso dell'etichetta EU Eco-Label 2009/568 CE o analoga dicitura;
- fornitura del vestiario al personale, anche in ottemperanza alle normative di sicurezza ed igieniche attualmente vigenti;
- fornitura di tutto il materiale o di tutte le attrezzature necessarie per la pulizia del locale, in conformità alle vigenti normative di sicurezza;
- costituzione cauzione definitiva;
- assicurazioni sociali, R.C., infortuni, ecc.

#### **ART. 8 – OBBLIGHI NORMATIVI**

Salvo quanto più dettagliatamente precisato nei successivi articoli, la Ditta deve adempiere alle seguenti prescrizioni:

- a) Il servizio di ristorazione dovrà essere sempre aggiornato con le norme previste in materia igienico-sanitaria, dell'arte della ristorazione, dell'industria alimentare; si intendono interamente richiamate le norme in termini di alimenti e bevande;
- b) La ditta dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che verrà emanata nel corso dell'effettuazione del Servizio per la tutela materiale dei lavoratori. La Ditta dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune documentare di aver provveduto a quanto sopra;
- c) E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati;
- d) Si intendono interamente richiamate le norme in materia di utilizzo di alimenti biologici o prodotti da coltivazione integrata.

Firma per accettazione: \_\_\_\_\_

## **ART. 9 – OBBLIGHI DEL COMUNE**

Sono a carico del Comune:

- concessione a titolo gratuito del locale refettorio necessario per l'effettuazione del servizio;
- concessione dei beni esistenti con discarico di responsabilità per furti, danneggiamenti e/o sottrazioni;
- fornitura energia elettrica per il refettorio;
- fornitura acqua per pulizia;
- fornitura riscaldamento per il refettorio.

## **ART. 10 - CARATTERISTICHE DEI PASTI**

Poiché il pranzo rappresenta l'occasione alimentare in cui si ha la maggiore assunzione calorica della giornata, è fondamentale che nello stesso sia prevista una corretta introduzione e razionale suddivisione dei nutrienti necessari. Saranno quindi utilizzati tutti i gruppi alimentari per garantire un adeguato apporto di proteine (di origine vegetale e di origine animale), di lipidi (saturi, monoinsaturi e polinsaturi), di glucidi a lento e ad immediato assorbimento, nonché di sali minerali e di vitamine. Il pranzo presso la mensa scolastica ha un duplice scopo, nutrizionale ed educativo, e costituisce quindi un'importante occasione per gli alunni per acquisire adeguate abitudini alimentari. Mediante una proposta di menù corretta e soprattutto variata ci si prefigge di educare i bambini al gusto, di consentire loro di accostare e conoscere i vari alimenti e di sperimentare un modello di pasto equilibrato, completo e sano. E' importante promuovere a scuola un'alimentazione sana, con qualità nutrizionali elevate, sicura, eticamente corretta, gustosa e piacevole. I bambini devono pranzare in mensa volentieri.

Ogni pasto dovrà comprendere:

- un primo piatto;
- un secondo piatto;
- un contorno;
- pane;
- un dessert (frutta fresca, budino, yogurt, torta, gelato);
- acqua minerale naturale.

Dovrà inoltre essere fornito quanto necessario per il condimento delle verdure crude (olio extravergine di oliva, sale fino, limone, aceto di vino). Queste ultime andranno infatti condite al momento del consumo. Il pasto varierà giornalmente secondo quanto previsto dai menù settimanali e dovrà soddisfare il 40% del fabbisogno giornaliero di tutti i principi alimentari necessari per la fascia di età. E' possibile la fornitura con cadenza settimanale di *piatti unici* a scelta che dovranno essere accompagnati da un secondo leggero o da una doppia verdura, dalla frutta e dal dessert. Nei giorni in cui il menù prevede la fornitura di tali pietanze, ovvero la fornitura contestuale di cereali come primo piatto asciutto e di patate come contorno, il quantitativo di pane da fornire è pari al 50% del quantitativo previsto dal presente Capitolato (art. 14) e dalle Linee Guida regionali in rapporto al numero di utenti che usufruiscono del servizio. Agli alunni verrà somministrata acqua minerale naturale in bottiglie di plastica da mezzo litro. Il *menù settimanale*, elaborato da uno specialista o dietologo sulla base delle indicazioni fornite dalle Linee Guida regionali, dovrà essere proposto dalla ditta aggiudicataria, diversificato giornalmente, variato, elaborato in modo da rispettare criteri di gradibilità e strutturato *su almeno quattro settimane* (così da garantire sia il riferimento ad un percorso nutrizionale, che un'adeguata rotazione delle pietanze). E' vivamente raccomandato il rispetto della stagionalità dei prodotti, con particolare riferimento alla frutta ed alla verdura, che dovranno essere scelti tra quelli disponibili nel mercato locale, con la sola eccezione della frutta esotica (banane, ananas), ed essere forniti al giusto grado di maturazione. Per garantire la massima varietà del menù sono auspicabili:

- la più ampia rotazione degli ortaggi e della frutta;
- la cottura degli alimenti previsti dal menù con modalità di preparazione gastronomica diverse (ad esempio diversi modi di cottura o condimento delle uova, della carne, del riso, delle patate, ecc);
- la fornitura di tipologie diverse del medesimo alimento (es. formati diversi di pasta, tipi diversi di riso, ecc.).

Si richiede inoltre che il menù tenga conto della maggiore o minore gradibilità delle pietanze in relazione alla stagione (privilegiando quindi pietanze calde o più ricche nella stagione invernale e pietanze fredde e semplici nei mesi più caldi). Il menù dovrà ottenere il visto preventivo da parte del Servizio Igiene e Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. competente. Qualora il S.I.A.N. prescriva una o più variazioni, la ditta

Firma per accettazione: \_\_\_\_\_

appaltatrice avrà l'obbligo di attenersi. Dovrà essere garantito un adeguato apporto calorico e nutrizionale in rapporto all'età degli alunni, il rispetto delle linee guida emanate dall'Istituto Nazionale della Nutrizione, nonché l'osservanza delle *Linee Guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella Ristorazione Scolastica* aggiornate con DGR Veneto N. 115 del 03.12.2013. La Ditta appaltatrice, contestualmente alla presentazione dei menù settimanali in formato cartaceo ed elettronico, dovrà depositare presso il Comune il ricettario dei vari piatti, contenente le informazioni nutrizionali per le famiglie (ingredienti utilizzati con relative grammature, modalità di preparazione, tipologia di frutta o di verdura). All'affissione presso il locale mensa dei menù settimanali, completi dell'indicazione degli ingredienti utilizzati e delle relative grammature, dovrà provvedere la ditta aggiudicataria mediante il proprio personale. Il Comune provvederà a pubblicare detti menù nel proprio sito internet al fine di garantire alle famiglie la necessaria informazione. Tutti gli alimenti utilizzati dovranno possedere le caratteristiche merceologiche e gli standard qualitativi indicati negli allegati al presente capitolato ed essere preparati nel rispetto delle prescrizioni, delle grammature e delle condizioni stabilite negli articoli che seguono. Dette caratteristiche costituiscono gli standard minimi di qualità. La ditta aggiudicataria si impegnerà a fornire tutti i prodotti alimentari indicati in tale allegato.

#### **ART. 11 - VARIAZIONI QUANTITATIVE E QUALITATIVE**

**Dovranno essere elaborati un menù autunnale/invernale e un menù primaverile/estivo.** I menù potranno subire variazioni o essere modificati in base alle esigenze della scuola o per costante non gradimento di alcuni piatti. In tal caso le modifiche verranno apportate sulla base delle indicazioni concordate tra il Comune, la ditta appaltatrice e il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda ULSS competente. La ditta aggiudicataria dovrà garantire la partecipazione, senza oneri aggiuntivi per il Comune, del personale dietista ad incontri con il personale comunale e, qualora richiesto, con i referenti della Commissione Mensa, al fine di raccogliere segnalazioni e richieste di modifiche da apportare al menù e di concordare le modalità e le strategie di presentazione delle pietanze ai bambini. Possono essere previsti 3-4 incontri di massima nell'arco dell'anno scolastico.

In caso di emergenza e limitatamente allo stato di necessità, potrà essere autorizzato un **menù straordinario**, previo accordo con il Comune. Per i casi di allergie, intolleranze alimentari o malattie metaboliche, clinicamente accertati e verificati dall'Istituto Comprensivo mediante acquisizione di adeguata certificazione medica, la ditta provvederà ad elaborare e fornire menù individualizzati, senza aggravio economico né per il Comune, né per la famiglia. Analogo trattamento specifico dovrà essere riservato, qualora richiesto, a soggetti appartenenti a particolari confessioni religiose. Tali tipologie di pasto ("**diete speciali**") dovranno essere il più possibile simili a quelle fornite agli altri utenti ed essere contenute in vaschette monoporzione, sigillate e perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione.

Una volta formulata, la ditta consegnerà la dieta speciale ai seguenti soggetti:

- ai genitori /tutori del bambino;
- al proprio personale incaricato della distribuzione (scodellamento) dei pasti,
- alla segreteria dell'Istituto Scolastico che trasmetterà l'informazione ai soggetti coinvolti in ambito scolastico (insegnati ed eventuale personale ausiliario);
- al SIAN competente.

Per particolari esigenze sanitarie, ad esempio dettate da gravi allergie alimentari, potrà essere richiesto alla ditta aggiudicataria di assicurare la preparazione di questi pasti in apposite aree del centro cottura destinate unicamente a tali preparazioni. I pasti relativi alle diete speciali dovranno essere veicolati in contenitori separati, isotermici, a temperatura controllata, al fine di garantire la corretta temperatura del pasto.

Infine, in caso di indisposizione temporanea di qualche utente che ne faccia richiesta, per un massimo di tre giorni consecutivi, dovrà essere fornito un menù speciale, entro i limiti previsti dalle linee guida regionali (un massimo del 5% dei pasti). Esso dovrà essere così composto:

- Primo piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio extravergine di oliva, o minestra in brodo vegetale;
- Secondo piatto: formaggio (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino o crescenza) o, in alternativa, carni bianche cotte al vapore;
- Contorno: patate o carote lessate;

#### **ART. 12 - CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI DA FORNIRE**

Nella scelta dei prodotti e nella preparazione dei pasti sarà necessario attenersi scrupolosamente a quanto

Firma per accettazione: \_\_\_\_\_

indicato nelle Linee Guida in materia di ristorazione scolastica elaborate dalla Regione del Veneto. In particolare le caratteristiche merceologiche delle materie prime devono rispondere a quanto contenuto nelle “schede prodotto” delle principali sostanze alimentari contenute nell'allegato - schede prodotti di detto atto regionale e riepilogate nell'allegato al presente capitolato “Caratteristiche merceologiche dei principali prodotti alimentari”.

Sono in ogni caso da preferire:

- i prodotti con caratteristiche igienico sanitarie migliorative;
- i prodotti provenienti da agricoltura biologica (prodotti da fornitori operanti all'interno del regime di controllo e certificazione previsti dal Regolamento CE n. 834/2007 del Consiglio del 28.6.2007 e successive modifiche ed integrazioni, dal regolamento CE n. 889/2008 della Commissione del 05.09.2008 e successive modifiche ed integrazioni e conformi a quanto disposto dal Regolamento CE n. 1235/2008 della Commissione del 08.12.2008 ed dal D.M. 27.11.2009 n. 18354);
- i prodotti di provenienza regionale e nazionale;
- i prodotti tipici e tradizionali di cui al D.M. 8.09.1999 n. 350, provenienti da fornitori iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole ;
- i prodotti DOP (denominazione di origine protetta) ed IGP (indicazione geografica protetta) (provenienti da fornitori operanti all'interno del regime di controllo previsto dai Regolamento CE n. 1898/2006 della Commissione del 14.12.2006 di applicazione del Regolamento CE 510/2006 del 20.03.2006).

Inoltre gli alimenti dovranno rispondere alle seguenti norme di carattere generale:

- avere la denominazione di vendita secondo quanto stabilito dalle leggi e dai regolamenti vigenti;
- riportare una corretta etichettatura facilmente leggibile secondo quanto previsto dalla normativa generale e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- possedere imballaggi integri, asciutti ed idonei senza alcun segno di deterioramento. In accordo al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e ai criteri ambientali minimi previsti per il servizio di ristorazione scolastica (Cfr. PAN GPP punto 5.3.6), l'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV “Rifiuti” del D. Lgs. 153/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche , in particolare:

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi – Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio;
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi – Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione Prevenzione per riduzione alla fonte;
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo;
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi – Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali;
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi – Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo;
- UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione – Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi. L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%. Nella documentazione amministrativa, come stabilito all'art. 2 lett. F del Disciplinare di gara dovrà essere allegata la descrizione dell'imballaggio che utilizzerà il concorrente, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare, ecc.);

L'adozione di alimenti da agricoltura biologica nelle mense scolastiche, oltre a rispondere a vigenti disposizioni legislative (art. 59, comma 4, Legge 448/99 - Finanziaria 2000, L.R. del Veneto n. 1 marzo 2002 n. 6), rappresenta una scelta importante per la tutela del territorio, la sostenibilità ambientale del servizio, l'eticità del modo di produrre e il rispetto degli animali in accordo al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e ai criteri ambientali minimi previsti per il servizio di ristorazione scolastica (Cfr. PAN GPP punto 5.3.1):

- a) Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine, con provenienza:
  - per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;

Firma per accettazione: \_\_\_\_\_

- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da “sistemi di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350. Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all’aperto di cui al codice I del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i “calendari di stagionalità” definiti da ogni singola stazione appaltante. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

b) Carne, con provenienza:

- per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e

- per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350).

c) Pesce, con provenienza:

- per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l’introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell’acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti). Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Sono fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscono criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente paragrafo. Nella realizzazione del servizio si intende inoltre dare preferenza ai prodotti a “freschezza garantita” (“a chilometri zero” o di “filiera corta”), come previsto dalla L.R. del Veneto 25 luglio 2008 n. 7, contemperando il principio di economicità con la tutela della salute, dell’ambiente e con la promozione dello sviluppo sostenibile.

La Ditta appaltatrice si impegna inoltre a fornire alimenti privi di OGM e carni esenti da rischio BSE, come da normativa vigente. La carne bovina utilizzata deve essere etichettata in conformità alla normativa vigente. Tali prodotti consentono di realizzare forme avanzate di sicurezza ed equilibrio nutrizionale. Il Comune si riserva la facoltà di richiedere un menù in cui sia escluso l’utilizzo di carne bovina o di altri tipi di carni o pesci, a titolo precauzionale o qualora vi siano fondati sospetti di rischi sanitari, e di chiedere la sostituzione con altri tipi di carne o pesce. Tali sostituzioni non comporteranno oneri aggiuntivi a carico dell’Ente Appaltante.

### **ART. 13 – MATERIE PRIME E MATERIALE DI CONSUMO E ATTREZZATURE**

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere all’acquisto e alla gestione di tutte le materie prime e i materiali di consumo (tovaglie, ecc.) necessari all’espletamento del servizio, comprese le materie prime destinate alla formulazione delle dote speciali.

In accordo al Piano d’Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e ai criteri ambientali minimi previsti per il servizio di ristorazione scolastica (Cfr. PAN GPP punto 5.3.2) i materiali di consumo in carta utilizzati per il servizio dovranno rispettare i criteri ecologici previsti dall’art. 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE). Nella documentazione amministrativa, come stabilito all’art. 2 lett. F del Disciplinare di gara, dovrà essere allegata dichiarazione dell’offerente indicante nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare.

Sarà inoltre a carico della Ditta Aggiudicataria l’acquisto dei prodotti di sanificazione e di tutto il materiale di pulizia che dovrà essere differenziato in base alle superfici da trattare.

Firma per accettazione: \_\_\_\_\_

In accordo al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e ai criteri ambientali minimi previsti per il servizio di ristorazione scolastica (Cfr. PAN GPP punto 5.3.5), i prodotti detergenti impiegati dovranno essere conformi alla normativa vigente (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 21 del 6/2/2009) e i prodotti disinfettanti dovranno essere conformi al D. Lgs. 174/2000 sui biocidi e al D.P.R. 392/1998 relativo ai presidi medici chirurgici. Nella documentazione amministrativa, come stabilito all'art. 2 lett. F del disciplinare di gara, dovrà essere allegata dichiarazione dell'offerente con l'elenco dei prodotti che si intendono utilizzare nel corso dell'appalto, nel quale sia evidenziato il nome commerciale del prodotto, la marca e la sua funzione. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

In accordo al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e ai criteri ambientali minimi previsti per il servizio di ristorazione scolastica (Cfr. PAN GPP punto 5.3.4), il fornitore deve utilizzare apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza: alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori, alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni.

Il rispetto del requisito è comprovato dall'appartenenza delle attrezzature utilizzate (lavatrici, lavastoviglie e forni) alla classe A, o almeno A+ per i frigoriferi ed i congelatori, con riferimento all'etichetta Energy Label, previsto dalla Direttiva 92/75/CEE concernente l'indicazione del consumo di energia e di altre risorse degli apparecchi domestici, mediante l'etichettatura ed informazioni uniformi relative ai prodotti. È accettato quale mezzo di prova la copia del libretto di istruzioni dal quale si evinca l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie) e la sua appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta.

Nella documentazione amministrativa, come stabilito all'art. 2 lett. F del Disciplinare di gara dovrà essere allegata dichiarazione del legale rappresentante contenente l'impegno ad acquistare prodotti a ridotto consumo energetico come sopra specificato.

#### **ART. 14 - QUANTITATIVI DEGLI ALIMENTI DA FORNIRE**

I pasti dovranno essere preparati secondo le quantità pro capite indicate nell'allegato "1b" "Tabelle dietetiche", tenendo conto che le stesse sono riferite agli alimenti pesati al crudo ed al netto degli scarti.

#### **ART. 15 - NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI**

Per la preparazione dei pasti la ditta appaltatrice dovrà rispettare tutte le disposizioni previste dalla legislazione vigente e dall'allegato "1b" "Tabelle dietetiche".

#### **ART. 16 - MODALITÀ DI ESECUZIONE DELLA PRESTAZIONE**

Il numero di pasti da fornire giornalmente risulterà dal numero di alunni che usufruiscono del servizio presenti a scuola, cui dovrà essere aggiunto il numero di pasti da fornire al personale insegnante. Tale numero sarà comunicato telefonicamente ogni giorno, dal lunedì al venerdì, o come da diversi successivi accordi, dal personale scolastico alla ditta appaltatrice entro le ore 8:40, evidenziando il numero di pasti destinati al personale docente ed il numero degli eventuali menù speciali. I quantitativi giornalieri dei pasti, dovranno essere forniti comprendendo una maggiorazione del 5% sui pasti ordinati limitatamente al primo ed al secondo piatto od al piatto unico, qualora previsto dal menù, per rispondere ad eventuali richieste di bis o esigenze impreviste, oltre a quanto disposto dall'art. 11 per i menù speciali. Tali incrementi non potranno essere fatturati, ma dovranno essere considerati compresi nel costo unitario del pasto formulato all'atto dell'offerta.

Il cibo dovrà essere consegnato garantendo la massima igiene per tutte le portate. Il pasto dovrà presentare al momento della somministrazione buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità. I contenitori devono rispettare le norme di legge. Il pane, la frutta e la verdura cruda dovranno essere riposti in contenitori ad uso alimentare igienicamente idonei.

Il trasporto dei pasti dovrà essere effettuato con appositi contenitori termici, di dimensioni diversificate in rapporto al contenuto, in perfette condizioni e con chiusura ermetica, riservati al solo trasporto di alimenti. Per la consegna la ditta appaltatrice dovrà munirsi di appositi furgoni, in grado di garantire il rispetto delle disposizioni contenute nel D.P.R. 26.03.1980 n. 327 e successive modifiche (art. 43). Detti automezzi dovranno essere adeguatamente predisposti e riservati per il trasporto di alimenti e del materiale accessorio. Il personale addetto al trasporto ed alla consegna delle derrate deve rispettare le prescrizioni contenute nel medesimo D.P.R. 327/80 e successive modifiche. Ciascun automezzo dovrà essere igienicamente idoneo, rivestito di materiale liscio, lavabile, adibito esclusivamente al trasporto degli alimenti, regolarmente pulito nel vano di carico e tale da

*Pagina 8 di 28*

Firma per accettazione: \_\_\_\_\_

assicurare ai cibi adeguata protezione. I prodotti non confezionati e non rinchiusi in contenitori termici dovranno essere protetti in modo efficace da possibili insudiciamenti o da altri danni causati da eventi atmosferici o da altri fattori ambientali. I contenitori e gli automezzi devono essere tali da garantire il mantenimento della temperatura dei pasti, sino alla loro somministrazione, a un livello non inferiore ai 65° C per i pasti caldi e non superiore ai 10° C per i pasti freddi.

I mezzi utilizzati per la consegna dovranno essere in numero sufficiente a consentire la consegna **nell'arco di 60 (sessanta) minuti** a decorrere dal momento della partenza dal centro cottura e la consegna presso la sede della scuola che non dovrà avvenire prima di **30 (trenta) minuti dall'orario stabilito per la refezione**. I pasti monoporzione saranno consegnati in vaschette termosigillate all'interno di contenitori in grado di mantenere la temperatura sopra indicata.

I pasti caldi forniti in multiporzione dovranno essere trasportati e mantenuti in temperatura mediante appositi contenitori facilmente lavabili e disinfettabili (es. in acciaio inox), a chiusura ermetica isoterme o termici multiporzioni. I singoli componenti del pasto dovranno essere inseriti in appositi contenitori tra loro distinti (diversi per la pasta, per i sughi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi andranno a loro volta inseriti in idonei contenitori termici idoneamente coibentati e possibilmente dotati di sistemi attivi di tenuta del calore (vapore o elettrici) o con sistemi adatti a garantire la refrigerazione, in perfette condizioni. I contenitori devono garantire il mantenimento dei cibi caldi ad un livello di temperatura non inferiore ai + 65° C e dei cibi freddi ad una temperatura di 10° C massimo sino all'ultimazione della somministrazione. L'attrezzatura necessaria a mantenere la temperatura durante la fase di trasporto e sino alla consegna deve essere fornita dalla ditta appaltatrice. Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati a cura della Ditta aggiudicataria.

Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere dovrà avvenire con un apposito documento di trasporto, sul quale dovranno anche essere indicate la data, l'orario di partenza dal centro cottura, l'ora di consegna alla scuola e l'orario di inizio distribuzione previsto; tale documento sarà sottoscritto dal personale incaricato della Ditta addetto al ricevimento dei pasti, che ne conserverà copia. Quest'ultima verrà consegnata al termine di ciascun mese all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune per i controlli necessari.

La ditta dovrà dotare la scuola di Agna di termometro ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti; dovrà effettuare tale rilevazione quotidianamente all'apertura dei contenitori e poco prima dell'inizio della distribuzione, registrandole in apposite schede, secondo quanto definito dal Piano di Autocontrollo HACCP. Tali schede saranno a disposizione degli incaricati della vigilanza del servizio e dovranno essere consegnate in copia all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune per i controlli necessari al termine di ciascun mese.

L'orario di fine produzione dei pasti da trasportare è individuabile in **120 (centoventi) minuti** massimo prima di quello di consumo dei pasti stessi. In caso di consegne non accettabili per problemi di qualità o quantità, la Ditta appaltatrice dovrà provvedere tassativamente entro 60 (sessanta) minuti dalla segnalazione telefonica a sostituire o integrare i pasti. In caso di ritardo o di mancato rispetto di quanto sopra evidenziato, il Comune provvederà a garantire in altro modo il servizio di refezione con spesa a carico della Ditta stessa. Sarà inoltre applicata la penale prevista al successivo art. 33 con le procedure in esso indicate.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma dovrà essere smaltito come rifiuto. Lo smaltimento dei rifiuti deve avvenire in conformità alla normativa vigente e, in particolare, per i sottoprodotti animale, come stabilito dal Reg. CE 1069/2009. Il Comune si riserva di avviare progetti specifici finalizzati a ridurre lo spreco alimentare e sostenere le fasce deboli della popolazione. In tal caso potranno essere concordate con la ditta eventuali diverse distribuzioni del cibo non consumato, purchè integro e non scodellato.

La Ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, alla pulizia ed alla disinfezione (sanificazione) dei contenitori e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto e la distribuzione dei pasti. La Ditta dovrà indicare i contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti. È fatto obbligo alla Ditta appaltatrice di utilizzare, per la produzione ed il trasporto dei pasti, unicamente l'impianto (centro cottura) ed i contenitori indicati in sede di offerta. Eventuali richieste di modifica potranno essere prese in considerazione solo se migliorative. Qualora il Centro cottura sia ubicato in un Comune non rientrante nella stessa ULSS dell'Ente appaltatore, l'Amministrazione Comunale potrà richiedere un riscontro della situazione igienico sanitaria all'ULSS competente. Alle pulizie di propria competenza la Ditta provvederà con detersivi propri. I detersivi e gli altri prodotti dovranno essere conservati in locali appositi o armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta. Le operazioni di lavaggio e pulizia verranno eseguite dal personale solamente al termine della consumazione dei pasti da parte di tutti gli alunni ed insegnanti.

Firma per accettazione: \_\_\_\_\_

#### **ART. 17 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO**

La ditta aggiudicataria è tenuta a conservare presso il centro di cottura un campione rappresentativo del pasto completo del giorno e dell'eventuale pasto sostitutivo, qualora siano intervenute delle variazioni. Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori sterili, sigillati e conservati in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0° e +4° C per 72 (settantadue) ore con un'etichetta riportante la data di produzione, il nome del cuoco responsabile della preparazione e la dizione "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica". I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva. Detti campioni dovranno essere messi a disposizione per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

#### **ART. 18 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO**

L'interruzione del servizio per calamità naturali, inondazioni, impraticabilità delle strade, frane e altre cause di forza maggiore non imputabili alla ditta aggiudicataria non darà luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, purché comunicata tempestivamente alla controparte. In tale caso il Comune provvederà a garantire in altro modo il servizio di refezione con spesa a carico della ditta. La ditta aggiudicataria dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato l'interruzione del servizio, pena l'applicazione delle penali indicate all'art. 33. In caso di sciopero programmato del personale delle scuole la ditta aggiudicataria verrà avvertita dell'interruzione o meno del servizio, al più tardi, il giorno prima della giornata di sciopero (vedi art. 4 del capitolato). In caso di sciopero del personale dipendente della ditta, quest'ultima dovrà darne comunicazione all'ente appaltante con un preavviso di almeno ventiquattro ore, impegnandosi, comunque a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi, la cui composizione sarà concordata con l'ente appaltante e con il S.I.A.N. dell'Azienda ULLS competente. In tutti i casi di sciopero in cui siano rispettati i suddetti impegni non sarà imputata alla controparte alcuna penalità. In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o guasti agli impianti) tali da impedire la produzione dei pasti caldi, la ditta dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità. L'emergenza dovrà essere limitata al tempo strettamente necessario al superamento della stessa ed al massimo ad uno o due giorni.

Si applica in tutti gli altri casi quanto previsto dal precedente art. 16.

#### **ART. 19 - OSSERVANZA DI LEGGI E REGOLAMENTI**

Oltre all'osservanza di tutte le norme del presente capitolato, la ditta appaltatrice avrà l'obbligo di osservare e di far osservare tutte le disposizioni derivanti da leggi, regolamenti od ordinanze in vigore, siano esse comunitarie, statali, regionali o comunali, in materia di igiene, o comunque aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto. La ditta dovrà in particolare osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti alla produzione, la preparazione, il confezionamento, la conservazione ed il trasporto dei pasti da somministrare ed avvalersi per l'esecuzione dell'appalto di un centro cottura avente i requisiti previsti dall'art. 28 del D.P.R. 26.3.1980 n. 327 e dal Regolamento CE 852/2004 e per il quale è stata rilasciata l'autorizzazione sanitaria dall'ULSS di competenza, ovvero è stata presentata la Segnalazione Certificata di Inizio Attività (S.C.I.A.) con le modalità previste dalla D.G.R. 3710 del 20.11.2007 e dal D.D.R. 140 del 5.3.2008, ovvero in favore del quale è stato rilasciato l'attestato di registrazione ai sensi della citata D.G.R. 3710/2007. La ditta dovrà inoltre uniformarsi alla normativa di riferimento (con particolare riguardo a quanto disposto dai Regolamenti CE 29.04.2004 n. 852, 29.04.2004 n. 853, 29.04.2004 n. 854, 29.04.2004 n. 882, e 15.11.2005 n. 2073) sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati che nell'individuare, nell'attività di produzione e somministrazione, fasi ed operazioni che potrebbero essere rischiose per la sicurezza degli alimenti, garantendo l'applicazione delle apposite procedure di sicurezza igienica. La ditta è tenuta alla redazione ed all'implementazione del sistema di autocontrollo igienico secondo i principi H.A.C.C.P. (analisi dei punti critici di controllo) di cui al Regolamento Ce 29.04.2004 n. 852 e al D.Lgs. 193/2007, come meglio precisato all'art. 31 del presente Capitolato.

Devono essere rispettate le disposizioni contenute nel D.Lgs. 29.07.2003 n. 267, nel D.Lgs. 30.12.1992 del 533, nel D.Lgs.30.12.1992 n. 534, nel D.Lgs. 01.09.1998 n. 331, nella Direttiva CE 98/58/CE del Consiglio del 20.07.1998 e nella Direttiva 2007/43 del Consiglio del 28.07.2007. E' richiesto che il centro cottura individuato per l'esecuzione dell'appalto sia fornito di abbattitore di temperatura, di attrezzature per la conservazione in atmosfera protetta e di banco caldo per il mantenimento della temperatura. Tra gli atti di gara è presente il "Documento Unico di Valutazione dei Rischi e Interferenze" (DUVRI) attestante l'assenza di possibili

*Pagina 10 di 28*

Firma per accettazione: \_\_\_\_\_

interferenze che richiedano misure preventive e protettive supplementari rispetto a quelle già a carico della Ditta, da sottoscrivere dalle parti ai fini dell'inizio del servizio.

#### **ART. 20 - NORME IGIENICO-SANITARIE**

Ogni servizio inerente la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione, il trasporto, la distribuzione con scodellamento dei pasti dovrà essere svolto da personale idoneo, alle dipendenze della ditta aggiudicataria, professionalmente qualificato, adeguatamente formato, e fornito di tutto il materiale, di tutta l'attrezzatura e del vestiario necessari al rispetto delle condizioni di igiene e sicurezza.

Per la preparazione dei pasti la ditta dovrà avvalersi di uno o più cuochi diplomati o muniti di esperienza nell'ambito della ristorazione. Al coordinamento della preparazione dei pasti presso il centro cottura individuato dalla ditta per l'esecuzione dell'appalto dovrà provvedere un cuoco diplomato, con esperienza almeno biennale nell'ambito della ristorazione scolastica e collettiva, responsabile della cucina. Presso il centro cottura dovranno operare almeno un/a dietista o nutrizionista o dietologo/a. Inoltre tutta l'attività del centro di cottura dovrà essere coordinata da un responsabile della ditta, avente idonea qualifica e dotato di esperienza nel settore. La Ditta aggiudicataria, inoltre, designerà un sovrintendente unico per tutte le attività di preparazione e somministrazione degli alimenti che avrà anche il compito di curare le relazioni con il personale incaricato della vigilanza di cui al successivo art. 31. La ditta aggiudicataria dovrà inoltre individuare e comunicare al Comune i nominativi:

- del referente, cui il personale dell'Ufficio Pubblica Istruzione potrà rivolgersi per ogni comunicazione inerente il servizio di refezione scolastica;
- dei dietisti;
- del cuoco che coordina la produzione dei pasti (limitatamente a tale figura dovrà inoltre essere trasmessa idonea documentazione attestante il possesso dei requisiti di studio e di esperienza richiesti dal presente Capitolato).

Le operazioni di lavaggio, pulizia e igienizzazione dovranno essere svolte secondo protocolli operativi di ordinaria e straordinaria sanificazione secondo il piano di autocontrollo redatto con la metodologia HACCP sia per i locali del centro cottura, che per i locali di consumazione del pranzo, che per i veicoli adibiti al trasporto dei pasti. Per le operazioni di pulizia e sanificazione dovranno essere utilizzati prodotti atossici, con comprovata azione antibatterica, provvisti di marchio CE e corredati da schede tecniche e di sicurezza. La scelta dei prodotti (detergenti e disinfettanti) dovrà essere orientata su aziende qualificate.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione con scodellamento dei pasti dovrà curare scrupolosamente l'igiene personale, soprattutto delle mani e delle unghie. Tutto il personale dovrà inoltre:

- essere in regola con quanto disposto dall'art. 1 della L.R. Veneto 19.12.2003 n. 41 e dalla D.G.R. attuativa n. 2485 del 3.8.2004;
- non fumare nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione pasti;
- in tutte le fasi della lavorazione e distribuzione dei pasti, indossare divise pulite e ordinate, guanti monouso e copricapo, in modo tale da contenere tutta la capigliatura;
- non portare anelli e bracciali, piercing, avere unghie corte, pulite e prive di smalto;
- eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto;
- essere adeguatamente istruito per quanto concerne il programma di pulizia e sanificazione, la periodicità in cui lo stesso deve essere svolto e le modalità d'uso dei detergenti.

Per il servizio di distribuzione con scodellamento dei pasti, la ditta aggiudicataria provvederà a propria cura e spese all'assunzione del personale necessario per l'esecuzione del servizio presso la scuola.

#### **ART. 21 - FORMAZIONE DEL PERSONALE**

La ditta aggiudicataria, sia prima che durante l'esecuzione del contratto, deve formare il proprio personale informandolo adeguatamente dei contenuti del presente Capitolato, al fine di adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene in esso previsti. Oltre a quanto stabilito al precedente art. 20, tutto il personale adibito alle attività di preparazione, trasporto e distribuzione con scodellamento dei pasti oggetto del presente capitolato deve essere formato professionalmente ed aggiornato sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare sulla seguenti materie:

- Igiene degli alimenti;

Firma per accettazione: \_\_\_\_\_

- Merceologia degli alimenti;
- Tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionali degli alimenti;
- Controllo di qualità;
- Aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
- Sicurezza, igiene ed antinfortunistica all'interno delle strutture operative.

Per la partecipazione alla gara d'appalto ciascun concorrente dovrà trasmettere il piano di formazione che si impegna a realizzare a favore del personale coinvolto nell'esecuzione del servizio, della cui attuazione la ditta aggiudicataria dovrà dare prova al Comune mediante l'invio di apposita sintetica relazione, da trasmettere in allegato alla fattura riferita al servizio svolto nel mese di giugno.

#### **ART. 22 – REFERENTE DEL SERVIZIO**

La responsabilità del servizio ed i rapporti con l'Amministrazione comunale saranno affidati ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, designato dalla Ditta Aggiudicataria il cui nominativo sarà comunicato per iscritto all'Amministrazione comunale prima dell'avvio del servizio.

Funzione del referente è quella di controllare giornalmente che il servizio venga svolto secondo le modalità previste dal presente capitolato, far osservare al personale impiegato le funzioni ed i compiti stabiliti per il regolare funzionamento del servizio ed essere presente ai controlli di conformità dello stesso.

Il responsabile deve essere reperibile dalle 8:30 alle 14:30 dal lunedì al venerdì.

#### **ART. 23 – COMMISSIONE MENSA**

Per i controlli di cui sopra l'Ente Appaltante si può avvalere della Commissione Mensa Scolastica al fine di contribuire al miglioramento della qualità del servizio offerto, anche con l'attuazione di alcune fasi di controllo. La Commissione Mensa Scolastica opera nel rispetto delle norme disciplinari per il funzionamento approvate con delibera del Consiglio Comunale n. 2 del 10 marzo 2016.

#### **ART. 24 – RIFIUTI**

I rifiuti del refettorio devono essere raccolti, a cura del personale della Ditta aggiudicataria, in appositi contenitori e trasportati a cura dei suddetti negli appositi cassonetti.

In accordo al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e ai criteri ambientali minimi previsti per il servizio di ristorazione scolastica (Cfr. PAN GPP punto 5.3.7), la Ditta Aggiudicataria dovrà garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti prodotti coerente con le modalità di raccolta individuate dal Comune di Agna.

Nella documentazione amministrativa, come stabilito all'art. 2 lett. F del Disciplinare di gara, dovrà essere allegata dichiarazione del legale rappresentante.

Sono a carico della Ditta Aggiudicataria i sacchetti per la raccolta dei rifiuti e il conferimento differenziato dei rifiuti connessi alla gestione del servizio negli appositi contenitori forniti dall'Amministrazione comunale

#### **ART. 25 – EDUCAZIONE ALIMENTARE E AMBIENTALE**

In accordo al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e ai criteri ambientali minimi previsti per il servizio di ristorazione scolastica (Cfr. PAN GPP punto 5.3.8), la Ditta Aggiudicataria dovrà garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

- Alimentazione, salute e ambiente, affrontando tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- Provenienza territoriale degli alimenti;
- Stagionalità degli alimenti;
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

Nella documentazione amministrativa, come stabilito all'art. 2 lett. F del disciplinare di gara, dovrà essere allegato un Piano di Informazione agli Utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.

La Ditta dovrà indicare in sede di offerta tecnica iniziative di educazione alimentare e ambientale **che saranno oggetto di valutazione in sede di gara** secondo quanto indicato all'art. 1 del disciplinare di gara.

## **ART. 26 - CORRISPETTIVO E OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI**

Il compenso spettante alla Ditta appaltatrice sarà calcolato sulla base del prezzo unitario contrattuale di ogni pasto dato dal prezzo unitario offerto in sede di gara moltiplicato per il numero dei pasti forniti ogni mese distinto per numero alunni e numero insegnanti. Con il corrispettivo calcolato come sopra si intendono interamente compensati dal Comune tutti i servizi forniti, tutte le prestazioni rese, tutti i materiali ed i servizi accessori e quant'altro necessario per la corretta esecuzione dell'appalto, oneri espressi e non dal presente Capitolato, inerenti e conseguenti il servizio in argomento. La fatturazione avverrà mensilmente in forma elettronica secondo la normativa vigente (art. 42 del D.L. 66/2014-Legge n. 89/2014) e il pagamento della fattura avverrà entro 60 (sessanta) giorni dal ricevimento al protocollo comunale, a seguito dell'attestazione della conformità dei servizi svolti e previo esito positivo DURC. Eventuali ritardi nel pagamento da parte del Comune dovuti a causa di forza maggiore non esonerano in alcun modo la ditta dagli obblighi ed oneri derivanti dal contratto.

La ditta appaltatrice assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

## **ART. 27 - RESPONSABILITA' VERSO TERZI E COPERTURE ASSICURATIVE**

La Ditta appaltatrice è sempre direttamente responsabile di tutti i danni, di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati alle persone e alle cose nello svolgimento del servizio sollevando l'Amministrazione comunale da ogni qualsivoglia responsabilità.

E' infatti a carico della Ditta appaltatrice l'adozione, nell'esecuzione del servizio, di tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità delle persone addette a servizio e dei terzi, ricadendo, pertanto, ogni più ampia responsabilità sulla stessa Ditta appaltatrice e restando del tutto esonerata l'Amministrazione comunale.

La Ditta appaltatrice dovrà stipulare una **polizza di RCT (Responsabilità Civile Verso Terzi), avente per oggetto, l'oggetto stesso del servizio affidato (se polizza già esistente sarà necessaria una specifica appendice riportante le specifiche del presente affidamento), per un massimale non inferiore a Euro 5.000.000,00. Dovrà essere estesa anche alla preparazione, trasformazioni, conservazione e somministrazione dei cibi e delle bevande. Dovrà avere una durata pari alla durata stessa dell'affidamento.**

La polizza dovrà essere posta in visione in originale o copia conforme, alla Amministrazione Comunale prima dell'esecuzione del servizio, debitamente perfezionata, datata e sottoscritta. Le quietanze di rinnovo dovranno essere poste in visione in originale o copia conforme, alla Amministrazione Comunale, entro 15 giorni dalla scadenza della copertura in corso, debitamente perfezionate, datate e sottoscritte.

La Ditta appaltatrice ha l'obbligo di informare immediatamente l'Amministrazione comunale nel caso in cui le polizze vengano disdettate dalla/e compagnia/e oppure nel caso vi fosse una sostituzione del contratto. Le coperture assicurative dovranno essere stipulate con primarie compagnie nazionali o estere, autorizzate dall'IVASS all'esercizio dell'attività assicurativa. Il Concessionario risponderà direttamente nel caso in cui per qualsiasi motivo venga meno l'efficacia delle polizze.

La Ditta appaltatrice ha l'obbligo, in ogni caso, di procedere tempestivamente e a proprie spese alla riparazione o sostituzione delle cose danneggiate.

## **ART. 28 - GARANZIA DEFINITIVA**

La Ditta appaltatrice dovrà costituire per i termini di durata del contratto una garanzia fissata nella misura prevista dal comma 1 dell'art 103 del D. Lgs. 50/2016, pari al 10% dell'importo del contratto.

La garanzia potrà essere costituita sotto forma di cauzione o fidejussione con le modalità di cui all'art. 93 commi 2 e 3 del D. Lgs 50/2016 rilasciata da imprese di assicurazione debitamente autorizzate all'esercizio del ramo cauzione.

La garanzia dovrà contenere le seguenti condizioni particolari:

- rinuncia da parte dell'obbligato in solido con il debitore principale al beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 del C.C. ed impegno da parte dello stesso a rimanere obbligato in solido con il debitore principale fino a quando il Comune non dichiara il pieno adempimento degli obblighi assunti dal debitore stesso;
- rinuncia all'onere di una tempestiva e diligente escussione del debitore ad opera del creditore di cui all'art. 1957 del C.C.;
- impegno da parte dell'obbligato in solido con il debitore principale a versare l'importo della cauzione entro

Firma per accettazione: \_\_\_\_\_

quindici giorni, a semplice richiesta del Comune, senza alcuna riserva.

L'importo della garanzia è ridotto del cinquanta per cento per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO9000.

In caso di R.T.I.:

- Se tutte le imprese facenti parte del raggruppamento sono in possesso della certificazione di qualità, al raggruppamento va riconosciuto il diritto alla riduzione della garanzia;
- Se solo alcune delle imprese sono in possesso della certificazione di qualità, il raggruppamento non può godere del beneficio della riduzione della garanzia.

Ai sensi dell'art. 103, comma 3, del D.Lgs. n. 50/2016, la mancata costituzione della garanzia determina la decadenza dell'affidamento, l'acquisizione della cauzione provvisoria e l'affidamento della concessione al concorrente che segue nella graduatoria.

**N.B.: In caso di risoluzione dell'affidamento del servizio per fatto della Ditta appaltatrice, il deposito cauzionale verrà incamerato dall'Amministrazione Comunale, fatto salvo il diritto al risarcimento di eventuali maggiori danni.**

#### **ART. 29 - VIGILANZA SUL SERVIZIO**

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ULSS e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, la vigilanza sul servizio compete all'Amministrazione Comunale per tutto il periodo dell'appalto con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sulla documentazione e sulle modalità di esecuzione del servizio, accertamenti analitici e di laboratorio sui parametri chimici e microbiologici del pasto, indagini sulla gradibilità. L'ente appaltante si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio di effettuare i seguenti controlli che saranno svolti da personale comunale e/o da eventuali esperti appositamente incaricati:

a) controllo tecnico-ispettivo comprendente:

- l'ispezione delle attrezzature, dei locali adibiti alla produzione dei pasti (centro cottura), dei mezzi di trasporto dei pasti e quanto altro fa parte dell'organizzazione del servizio;
- la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari alle tabelle dietetiche, nutrizionali e merceologiche allegata al presente Capitolato;
- la corrispondenza dei pasti serviti ai menù settimanali in vigore;
- il rispetto delle norme igieniche nella preparazione e distribuzione dei pasti;
- la corrispondenza tra i prodotti indicati in sede di gara come elemento migliorativo dell'offerta ed i piatti serviti in mensa;
- la buona conservazione degli alimenti, il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la consegna dei pasti trasportati, le temperature, i pesi, ecc., comprendendo anche l'accesso ai documenti di consegna dei pasti (bolle);
- le modalità di svolgimento del servizio di distribuzione con scodellamento dei pasti da parte del personale della ditta incaricato;

b) verifica della qualità dei prodotti con particolare riferimento ai prodotti biologici ed ai prodotti di qualità DOP e IGP, (etichettatura, certificati di origine e di qualità, organismi di controllo, schede tecniche di prodotto);

c)controlli sul funzionamento complessivo del servizio svolto;

d)documenti di registrazione delle attività e dei controlli previsti dal sistema HACCP;

e)documentazione del sistema di qualità aziendale;

f)visite presso le aziende produttrici dei prodotti (verdura, frutta, ecc.) serviti in mensa.

La ditta è tenuta a fornire al personale del Comune ed agli esperti eventualmente incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione, alle sedi di refezione ed al magazzino, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

La ditta aggiudicataria dovrà garantire la tracciabilità delle materie prime provenienti da produzioni biologiche con idonea documentazione che certifichi la corrispondenza tra materie prime acquistate e pasti forniti e sarà

Firma per accettazione: \_\_\_\_\_

tenuta ad esibire, su richiesta dell'Amministrazione appaltante, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti forniti al Regolamento CEE 834/2007, al Regolamento CE 889/2008 del 5 settembre 2008 e successive modifiche ed integrazioni ed al regolamento CE 1235/2008 dell'8 dicembre 2008 e le bolle di consegna rilasciate dalle ditte fornitrici. L'etichettatura dei prodotti biologici deve rispettare i citati regolamenti della comunità europea e il D.M. 27.11.2009 n. 18354.

Il Comune potrà, in qualsiasi momento, a sua discrezione e giudizio, richiedere un controllo igienico-sanitario all'Ufficio Igiene dell'USSL competente, relativamente al rispetto della normativa igienico-sanitaria nella preparazione dei pasti, al controllo degli alimenti, all'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti ed al rilascio delle previste autorizzazioni sanitarie. Il Comune si riserverà inoltre la facoltà di far sottoporre i prodotti alimentari forniti dalla ditta aggiudicataria ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio od a ditte esterne appositamente incaricate.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'ente, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la ditta verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza oneri aggiuntivi per il Comune. Se, al contrario, le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, il Comune provvederà ad applicare la relativa penale, secondo quanto previsto all'art. 33, e si riserverà la facoltà di risolvere l'affidamento del servizio.

### **ART. 30 - APPLICAZIONI CONTRATTUALI E NORMATIVE**

La Ditta aggiudicataria dovrà osservare tutte le disposizioni in vigore in materia di assunzione del personale ed i relativi regolamenti contrattuali. Essa impiegherà, per l'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto, proprio personale in possesso dei requisiti igienico-sanitari prescritti ed applicherà nei confronti di quest'ultimo le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali e negli accordi integrativi degli stessi. Il personale sarà pertanto assunto, inquadrato e retribuito in conformità a quanto disposto dalla normativa, dai contratti collettivi del settore e dagli accordi locali integrativi degli stessi, in vigore per il tempo e nelle località in cui viene prestato il servizio.

La Ditta si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi assicurativi e previdenziali previsti per legge e regolamento a favore dei propri dipendenti, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri. La Ditta è altresì tenuta all'osservanza delle norme legislative e regolamentari vigenti in materia di prevenzione contro gli infortuni sul lavoro e di quanto disposto dal D.Lgs. n. 81 del 9 aprile 2008 e successive modifiche ed integrazioni in materia di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo del lavoro, attuando le più idonee misure di prevenzione dai rischi della salute e di sicurezza dei propri dipendenti presenti nel proprio Centro Cottura.

Il Comune si riserva comunque la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con gli organismi ritenuti competenti. Eventuali aumenti contrattuali previsti dai Contratti Collettivi Nazionali del Lavoro per il personale sono a carico della Ditta Appaltatrice.

Il personale, il cui numero deve essere sempre adeguato, sia per qualifica che per numero, a garantire il corretto e regolare svolgimento del servizio, dovrà svolgere il servizio con diligenza e mantenere nei confronti degli utenti e del personale scolastico un contegno irreprensibile, rispettoso, improntato alla cortesia, alla disponibilità ed alla professionalità. Il Comune si riserva la facoltà di chiedere alla ditta aggiudicataria di richiamare, ed eventualmente, sostituire, anche su semplice richiesta, i dipendenti che si rendessero responsabili di grave negligenza o non mantenessero un comportamento irreprensibile. La ditta appaltatrice si impegna ad adempiere alle richieste del Comune. L'allontanamento del personale ritenuto non idoneo dovrà essere assicurato entro otto giorni dal ricevimento della richiesta.

Il personale addetto alla distribuzione del pasto dovrà essere munito di apposito cartellino di riconoscimento, corredato da fotografia e dalle generalità del lavoratore.

### **ART. 31 - AUTOCONTROLLO**

La ditta aggiudicataria dovrà essere in possesso e garantire l'implementazione del piano di autocontrollo, documentato ai sensi del regolamento (CE) n. 178/2002 del 28.01.2002, n. 2073/2005 del 15.11.2005 e n. 852/2004 del 29.04.2004 e del D.Lgs. 193/2007, con la predisposizione del manuale recante le procedure per la rilevazione dei punti critici e le modalità degli interventi da attuarsi per garantire la sicurezza degli impianti e l'igiene dei prodotti, secondo i principi del sistema H.A.C.C.P. (analisi dei punti critici di controllo). Tale piano potrà sempre essere richiesto dal Comune, così come la documentazione attestante le misurazioni, le verifiche ed i rilievi effettuati dalla ditta in sede di autocontrollo.

Firma per accettazione: \_\_\_\_\_

### **ART. 32 - RESPONSABILITÀ**

La ditta aggiudicataria si obbliga ad assumere ogni responsabilità per casi di infortunio e per i danni arrecati all'Amministrazione Comunale ed a terzi in dipendenza di omissioni, manchevolezze o di altre inadempienze o trascuratezze commesse durante l'esecuzione delle attività oggetto del contratto, anche se eseguite da terzi. La ditta appaltatrice si assume inoltre tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni degli alunni, degli insegnanti, dei componenti della Commissione mensa e degli incaricati del Comune derivanti dall'ingerimento dei cibi preparati.

La ditta si obbliga altresì a prestare garanzia che i pasti forniti siano confezionati con materie prime "di qualità superiore" intendendosi per tale: la qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica.

La ditta appaltatrice è sempre responsabile, sia verso il Comune che verso terzi, della qualità e della bontà del servizio assunto.

### **ART. 33 - PENALITÀ**

Nell'esecuzione del servizio la ditta appaltatrice ha l'obbligo di rispettare le disposizioni di legge, i regolamenti vigenti ed il presente Capitolato. Ove non attenda agli obblighi assunti con l'affidamento in argomento, ovvero violi le disposizioni del presente capitolato, verranno applicate specifiche sanzioni. In particolare verrà applicata una sanzione in caso di:

- mancato rispetto delle temperature di sicurezza o mancata corrispondenza delle temperature indicate o registrate: da Euro 400,00 (quattrocento) ad Euro 1.000,00 (mille);
- utilizzo e/o fornitura di alimenti contaminati chimicamente o parassitologicamente o batteriologicamente: Euro 2.500,00 (duemilacinquecento);
- mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica: Euro 1.500,00 (millecinquecento);
- mancata conservazione del pasto campione in caso di tossinfezione: Euro 1.000,00 (mille);
- mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto, alla porzionatura ed alla distribuzione del cibo: Euro 1.000,00 (mille);
- inadeguata igiene degli utensili e delle attrezzature utilizzate nelle fasi di produzione e di distribuzione con scodellamento dei pasti, inadeguata igiene negli automezzi che veicolano i pasti: Euro 800,00 (ottocento);
- qualità merceologica od organolettica delle derrate non rispondente a quanto stabilito nel presente capitolato e dai suoi allegati: da Euro 500,00 (cinquecento) ad Euro 1.000,00 (mille);
- fornitura di alimenti di origine non biologica, qualora detta provenienza venga prevista dal presente capitolato: € 1.000,00 (mille) a questo si aggiunge la spesa sostenuta dal comune per le analisi necessarie;
- conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente, rinvenimento di prodotti alimentari scaduti o privi della data di scadenza nel centro cottura: Euro da 500,00 (cinquecento) ad € 1.500,00 (millecinquecento);
- etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa ed a quanto prescritto dal presente capitolato: Euro 500,00 (cinquecento);
- ritardo di oltre 15 minuti nella consegna dei pasti presso la scuola primaria di Agna, salvo comprovate cause di forza maggiore: Euro 200,00 (duecento) per ogni inosservanza;
- mancata consegna, presso la scuola, dei pasti ordinati: Euro 1.000,00 (mille);
- mancata somministrazione di diete richieste (comprese le diete etico religiose e/o in bianco): Euro 200,00 (duecento) per ogni dieta interessata;
- per somministrazione di diete speciali non conformi alle patologie richieste: Euro 1.000,00 (mille) per ogni dieta interessata, fatta salva ogni altra azione di natura risarcitoria;
- pietanze non rispondenti a quanto indicato nel menù concordato ai sensi del precedente art. 10 (salvo quanto disposto all'art. 11 e all'art. 14): da Euro 200,00 (duecento) ad Euro 500,00 (cinquecento);
- parziale consegna delle portate previste dal menù giornaliero: da Euro 500,00 (cinquecento) ad Euro 1.000,00 (mille);
- mancato rispetto dei quantitativi (porzioni non corrispondenti alle grammature indicate nel presente Capitolato o numero di porzioni insufficienti): da Euro 200,00 (duecento) ad Euro 1.000,00 (mille);
- utilizzo derrate non conformi a quanto richiesto dalle tabelle merceologiche e dichiarato in sede di gara: Euro 500,00 (cinquecento) per ogni inosservanza;
- mancato rispetto della tempistica prevista tra la fine della produzione, il trasporto e la consumazione degli

Firma per accettazione: \_\_\_\_\_

stessi: Euro 1.000,00 (mille);

–utilizzo di contenitori o di mezzi di trasporto non conformi a quanto previsto dal presente capitolato od indicato in sede di offerta: Euro 1.000,00 (mille);

–mancato rispetto del piano di autocontrollo: Euro 2.000,00 (duemila);

–ritrovamento di corpi estranei nei pasti o nei cibi: Euro 1.000,00 (mille) per ogni inosservanza, fatta salva ogni altra azione di natura risarcitoria.

L'Amministrazione Comunale si riserva inoltre di applicare una penale da € 100,00 ad € 2.500,00 (da cento e duemilacinquecento) per ogni irregolarità riscontrata non già esplicitata nel sopra indicato elenco.

L'unica formalità richiesta per l'irrogazione delle penalità è la contestazione dell'infrazione commessa mediante richiamo scritto (notificato tramite fax o PEC) e l'assegnazione di un termine di 10 (dieci) giorni lavorativi per eseguire le prestazioni. Scaduto il termine assegnato si procederà ai sensi dell'art. 108, comma 4 del D.Lgs.n. 50/2016.

Si procederà al recupero della penalità mediante escussione sulla garanzia presentata.

#### **ART. 34 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Oltre a quanto previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, il Comune ha diritto ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile – indipendentemente dai casi previsti nei precedenti articoli – di promuovere nei modi e forme di legge la risoluzione del contratto, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, nei casi sotto indicati:

- 1) abbandono del servizio, salvo che per forza maggiore;
- 2) sospensione dell'attività commerciale, oppure apertura di una procedura a carico della ditta aggiudicataria di fallimento, concordato preventivo, liquidazione, amministrazione controllata ;
- 3) gravi violazioni od inosservanze delle disposizioni contenute nel presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche dei cibi e della normativa in materia di sicurezza, prevenzione, assistenza, previdenza ed assicurazione dei lavoratori e dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- 4) cumulo da parte della ditta appaltatrice di una somma delle penalità superiore al 10% (dieci per cento) dell'importo del contratto;
- 5) accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della ditta appaltatrice, salvo ogni responsabilità civile e/o penale;
- 6) gravi violazioni e/o reiterate inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente capitolato, in particolare per quanto indicato agli artt. 19 e 20 in materia igienico-sanitaria ed all'art. 31 in materia di autocontrollo;
- 7) comportamento abitualmente scorretto nei confronti degli utenti;
- 8) inosservanza di uno o più impegni assunti verso il Comune;
- 9) quando si renda colpevole di frode in caso di fallimento;
- 10) quando ceda ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, i diritti o gli obblighi inerenti al presente Capitolato o subappalti in toto o in parte il servizio di produzione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti;
- 11) qualora la ditta non mantenesse per tutta la durata del contratto il possesso di tutti i requisiti prescritti dalla vigente normativa e dal presente capitolato;
- 12) in caso di inosservanza delle modifiche o degli interventi richiesti dall'Ente appaltante ai sensi del presente capitolato o in caso di carenze gravi ed irrimediabili in quanto incidenti sul servizio in maniera pregiudizievole ai sensi del medesimo articolo.

Nelle ipotesi di cui sopra il contratto sarà risolto di diritto, con effetto immediato, a seguito di dichiarazione del Comune, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva. Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sulla Ditta Appaltatrice a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa, quantificati nella somma pari alla differenza di prezzo tra quello praticato rispettivamente dall'aggiudicatario e dalla ditta subentrante, nonché nelle spese sostenute dal Comune per l'eventuale riappalto del servizio. Esso sarà prelevato dal deposito cauzionale e dagli altri crediti dell'Impresa. L'impresa può richiedere la risoluzione del contratto in caso di impossibilità ad eseguire il contratto, in conseguenza di cause non imputabili alla Ditta stessa, secondo il disposto dell'art. 1672 del Codice Civile.

Firma per accettazione: \_\_\_\_\_

#### **ART. 35 – SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO**

E' fatto assoluto divieto al Concessionario di cedere, anche parzialmente, il servizio in oggetto. In caso di inottemperanza a tale divieto il contratto deve intendersi risolto di diritto ai sensi dell'art. 1456 c.c.

L'intenzione di subappaltare deve essere dichiarata in sede di offerta, salva autorizzazione in sede esecutiva. Si applica l'art. 174 del D. Lgs. 50/2016.

#### **ART. 36 - SOSTITUZIONE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

Qualora per il Comune si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione della ditta aggiudicataria in caso di risoluzione del contratto per cause imputabili alla ditta stessa, l'Ente si riserva la facoltà di incaricare della gestione del servizio in oggetto la seconda ditta in graduatoria.

#### **ART. 37 - RECESSO**

L'Amministrazione Comunale si riserva, in ogni caso, la facoltà di recedere unilateralmente dal presente contratto, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno, nei seguenti casi:

- per sopravvenuti motivi di interesse pubblico;
- per cessazione del servizio a causa di giustificati motivi.

Al recesso si provvederà con disdetta a mezzo raccomandata, che dovrà essere formulata e trasmessa almeno 3 (tre) mesi prima della decorrenza della recessione.

#### **ART. 38 - NORME APPLICABILI E CONTROVERSIE GIUDIZIARIE**

Per quanto non previsto dal presente capitolato si fa espresso rinvio alle disposizioni vigenti in materia ed alle norme del Codice Civile. Per qualsiasi questione dovesse insorgere tra il Comune e la Ditta aggiudicataria in ordine all'esecuzione delle norme contrattuali, non risolubile in via bonaria, il foro competente è quello di Padova.

#### **ART. 39 – PROCEDURA E ONERI PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO**

Per l'affidamento del servizio è' prevista la procedura ai sensi dell'art. 36 c. 2 lett. a) affidamento diretto, contemplata dalla disposizione contenuta all'art. 36 del Codice dei Contratti che disciplina gli appalti di fornitura di beni e servizi di importo inferiore alla soglia comunitaria.

Tutte le spese inerenti e conseguenti l'affidamento del servizio saranno a carico della ditta aggiudicataria.

#### **ART. 40 – CONDIZIONI DI ESECUZIONE CAM (clausole contrattuali)**

In accordo al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e ai criteri ambientali minimi previsti per il servizio di ristorazione scolastica la Ditta Aggiudicataria si impegna ad osservare le seguenti prescrizioni:

##### **1. Rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari:**

In un rapporto semestrale l'aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:200710). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

##### **2. Riduzione e gestione dei rifiuti:**

La ditta aggiudicataria dovrà utilizzare – nella fase di somministrazione e consumo dei pasti – posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, ecc.). Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso. In tal caso, qualora nel territorio comunale sia attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti, potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002.

La Ditta Aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

##### **3. Formazione del personale:**

La Ditta Aggiudicataria, erogatrice del servizio, deve garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:

- Alimentazione e salute
- Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche

Firma per accettazione: \_\_\_\_\_

- per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione
  - Stagionalità degli alimenti
  - Corretta gestione dei rifiuti
  - Uso dei detersivi a basso impatto ambientale
  - Energia, trasporti e mense.

#### **ART. 41 – INFORMATIVA E TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

Ai sensi dell'articolo 13 del "Codice in materia di protezione dei dati personali", i dati personali raccolti saranno trattati, con e senza l'ausilio di strumenti elettronici, per l'espletamento delle attività istituzionali relative al presente procedimento e agli eventuali procedimenti amministrativi e giurisdizionali conseguenti (compresi quelli previsti dalla Legge n. 241/1990 sul diritto di accesso alla documentazione amministrativa) in modo da garantirne la sicurezza e la riservatezza e comunque nel rispetto della normativa vigente.

I dati giudiziari, eventualmente raccolti nel corso della procedura ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 saranno trattati in conformità al D.Lgs. 196/2003.

Titolare del trattamento è il Comune di Agna ed il responsabile del trattamento è il Responsabile della 1<sup>^</sup> Area.

---

#### **ALLEGATI:**

**1a – CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRINCIPALI PRODOTTI ALIMENTARI**

**1b – TABELLE DIETETICHE**

Firma per accettazione: \_\_\_\_\_

**Allegato al Capitolato speciale d'appalto per il servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale per la Scuola Primaria di Agna.**

**CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRINCIPALI PRODOTTI ALIMENTARI**

I prodotti utilizzati per il servizio di ristorazione scolastica dovranno avere le seguenti caratteristiche.

**CARNI BOVINE FRESCHE**

Condizioni generali: devono soddisfare i requisiti di conformità e le disposizioni emanate dal Ministero della Sanità con ordinanza ministeriale del 27.3.2001. Le carni di vitellone devono essere conformi alla normativa CEE (Legge 29.11.71 n. 1073 e successive modifiche ed integrazioni) devono provenire da bovino maschio o femmina che non abbia partorito e non sia gravida, regolarmente macellati e di età non superiore ai 18 mesi.

La carne deve altresì:

- provenire da allevamenti nazionali o CEE;
- presentare grana fine, colorito brillante, colore rosso-roseo, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido ben disposto tra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- avere la dichiarazione di assenza di estrogeni (Legge 4/1964);
- presentare caratteristiche igieniche ottime, grasso compatto, assenza di contaminazione microbiche e fungine;
- essere OGM Free.

**CARNI AVICOLE**

Le carni avicole devono provenire da animali allevati in allevamenti nazionali, freschi, di recente macellazione (non anteriore a 4 giorni rispetto alla data di utilizzo) e riconosciuti sani alla visita sanitaria effettuata prima e dopo la macellazione (D.Lgs. 193/2007). Le carni dovranno essere sottoposte a controlli periodici, a sondaggio, per la ricerca di residui, con particolare riferimento alle sostanze anabolizzanti ed agli altri promotori di crescita, nonché alle sostanze inibenti. La ricerca dei residui dovrà avere frequenza almeno mensile. E' accettato, alternativamente, il campionamento non ufficiale effettuato in regime di autocontrollo aziendale. Nel caso di approvvigionamento, di pollame non sezionato (esclusivamente "carcasse a busto"), esse devono provenire da animali perfettamente dissanguati e completamente eviscerati, privi di testa, collo e zampe; inoltre devono essere perfettamente spiumate e prive di ematomi esterni. Le carcasse dovranno essere regolarmente bollate ed imballate in idonei contenitori. Nel caso di approvvigionamento di carni già sezionate, queste dovranno essere confezionate ed etichettate secondo la vigente normativa igienico sanitaria. Tutte le carni dovranno essere scortate da una certificazione rilasciata dai Veterinari Ufficiali degli stabilimenti, attestanti, le condizioni di cui sopra (campionamenti a sondaggio). Durante tutto l'arco produttivo le carni saranno conservate esclusivamente a temperatura di refrigerazione. Le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere il liquido di sgocciolamento.

La carne deve avere consistenza soda, non fragile, ben aderente all'osso, senza sudatura nè trasudato, non deve contenere siero. Per quanto non previsto si dovrà fare riferimento alla normativa di cui al DPR n. 193 del 17.05.1988.

**CARNI SUINE**

Suino magrone fresco di prima qualità. Condizioni generali:

- devono provenire da allevamenti nazionali o CEE, con esclusione delle carni di verri o scrofe, con specificata la provenienza;
- devono presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa.

**PROSCIUTTO COTTO** Coscia cotta: il prodotto deve essere di 1<sup>a</sup> qualità, senza polifosfati; di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee senza aree vuote, avere carni di colore rosa chiaro, compatte, grasso bianco, sodo e ben refilato; assenza di difetti esterni ed interni; essere esente da difetti anche lievi, di

Firma per accettazione: \_\_\_\_\_

fabbricazione; confezionato con carni di buona qualità, di sapore gradevole e proveniente solo da cosce. Umidità non superiore al 68%, pH di circa il 5, assenza di proteine vegetali (soia), sostanze azotate in misura di circa il 20%.

**PROSCIUTTO CRUDO** Il prosciutto crudo fornito potrà essere di 2 provenienze:

–Prosciutto crudo “San Daniele» senza osso: caratteristiche previste dalla legge 14.02.1990 n. 30 e dal D.M. 16.02.1993 n. 298, relativi alla tutela della denominazione di origine;

–Prosciutto crudo “Parma” senza osso: caratteristiche previste dalla legge 13.02.1990 n.26 e dal D.M. 15.02.1993 n. 253, relativi alla tutela della denominazione di origine.

## **PRODOTTI ITTICI**

Gli alimenti surgelati devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti, devono inoltre rientrare nell’elenco riportato nel DM 15.6.71. La durata del congelamento deve rientrare nei limiti previsti dal DM 15.6.71 e successive modifiche. Il prodotto deve essere conforme alle norme CEE per quanto riguarda l’aspetto igienico-sanitario, la qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione.

A prescindere dalla corretta applicazione delle procedure di autocontrollo aziendale, per la preparazione e la lavorazione dovranno essere utilizzati procedimenti tecnologici idonei (non è consentito lo scongelamento a temperatura ambiente o sotto acqua corrente). Colore, odore, sapore e consistenza devono essere nella norma, anche dopo lo scongelamento.

I prodotti ittici devono essere di pezzatura omogenea, nelle dimensioni richieste dal menù; inoltre devono essere assolutamente prive di spine. Per tutti i pesci la grammatura è riferita al prodotto scongelato. Specie ittiche richieste:

- Filetti di platessa
- Filetti di nasello
- Filetti di merluzzo
- Filetti di sogliola
- Trotta
- Vitello di mare
- Palombo
- Seppioline.

## **FORMAGGI**

Tutti i formaggi oggetto di fornitura dovranno essere di ottima qualità, esenti da polifosfati aggiunti, sali di fusione e conservanti ed in perfetto stato di conservazione.

Tipologia: il menù predisposto dalla ditta dovrà prevedere: Asiago, Parmigiano Reggiano, Mozzarella, Casatella, Crescenza/stracchino, ricotta fresca.

–Asiago: dovrà essere esclusivamente di produzione nostrana regionale ed avere tutte le caratteristiche dell’Asiago proveniente dalla zona tipica. Stagionatura 40/60 giorni.

–Italico: dovrà essere prodotto da puro latte vaccino fresco, grasso minimo nella sostanza secca 50%. Deve essere maturo e riportare dichiarazione relativa al tempo di stagionatura. Non deve presentare difetti nell’aspetto della pasta o di sapore dovuti a fermentazione anomala, a processi di marcescenza in atto o altro.

–Casatella: prodotta da puro latte vaccino fresco, grasso minimo sulla sostanza secca 50%. La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle: Non deve presentare sapore, odore o colorazione anomale dovuti a fermentazioni indesiderate o ad altre cause.

–Mozzarelle: devono essere di ottima qualità e di fresca produzione, ricavate da latte vaccino intero, nella forma di bocconcino da gr 40/60, grasso minimo sulla sostanza secca 44%. Dovranno rispondere ai requisiti generali previsti dalla normativa vigente per le forniture di formaggi, non dovranno avere macchie o colore giallognolo. Dovranno avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso, non dovranno essere rinfrescate con acqua ma dovranno avere freschezza propria, immerse in latte liquido, dovranno essere in confezioni sigillate che rechino la data di scadenza.

–Crescenza/stracchino: prodotta con latte vaccino, deve essere preparata secondo buona tecnica industriale, conformemente alle vigenti disposizioni legislative. Deve essere regolarmente confezionata

*Pagina 21 di 28*

Firma per accettazione: \_\_\_\_\_

ed etichettata in confezioni, possibilmente monodose. Deve essere freschissima, la pasta deve essere omogeneamente morbida, priva di crosta o indurimenti di superficie.

–Ricotta fresca: Prodotta con latte vaccino e preparata secondo buone tecniche industriali, non deve essere pastorizzata (prodotto a breve conservazione). Per migliore garanzia di freschezza ed un più semplice e rapido approvvigionamento, deve essere di produzione locale, prodotta da stabilimenti regolarmente autorizzati, confezionata e trasportata in recipienti idonei al trasporto. Il trasporto e lo scarico deve avvenire in condizioni ineccepibili, al fine di evitare contaminazioni del prodotto. Deve essere scortata da certificazione recante, oltre alle indicazioni previste dalla vigente legislazione in tema di etichettatura dei prodotti sfusi a vendita frazionata, anche la data produzione, che non deve essere di oltre un giorno antecedente a quello di somministrazione. La porzionatura deve avvenire al momento della distribuzione.

–Parmigiano Reggiano o Grana Padano: dovrà essere sempre di prima qualità, prodotto nelle zone tipiche e pertanto porterà impresso sulla crosta il marchio depositato dal rispettivo Consorzio. - di prima scelta, con marchiatura ben visibile; - di ottimo sapore e profumo;- con stagionatura di almeno 18 mesi; - grattugiato presso il centro di cottura il giorno stesso di utilizzo.

Può essere richiesto l'utilizzo di prodotto grattugiato all'origine, regolarmente confezionato in confezioni mono o multi dose, con etichettatura conforme alle vigenti disposizioni legislative e con data di scadenza non inferiore a 10 giorni dalla data di utilizzo o di consegna ai centri di distribuzione.

## **UOVA**

### *Uova fresche*

Di categoria A extra fresche devono avere un peso pari a gr. 70. Devono essere conformi alle normative vigenti. Le stesse devono essere vendute in imballaggi o confezioni recanti le prescritte fascette e dispositivi di etichettatura, con obbligatorietà delle seguenti dichiarazioni: Ditta produttrice – Categoria di qualità – peso e numero – numero del centro di imballaggio – e data di imballaggio secondo quanto previsto dalla legge.

Dovrà essere garantito, mediante certificazione rilasciata dal Veterinario Ufficiale dello stabilimento, il rispetto delle norme riguardanti i residui dei farmaci negli alimenti. E' accettato, alternativamente, il Campionamento non ufficiale effettuato in regime di autocontrollo aziendale.

### *Uova pastorizzate*

I prodotti devono essere conformi a quanto stabilito dalle leggi vigenti.

Devono essere stati trattati e preparati in stabilimenti riconosciuti; devono essere stati sottoposti ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa. I veicoli e i contenitori per il trasporto devono essere attrezzati in modo che le temperature prescritte dalle norme siano mantenute in modo continuo durante la durata del trasporto. Per i prodotti refrigerati, in particolare, non deve essere superata la temperatura di +4° C. L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dalle normative.

## **PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI**

Caratteristiche merceologiche dei prodotti:

I prodotti ortofrutticoli freschi devono provenire preferibilmente da coltivazioni biologiche nel rispetto del Regolamento CE 834/2007 e successive integrazioni e modificazioni. Devono presentare le caratteristiche merceologiche di aspetto e varietà richieste e le caratteristiche dei prodotti devono essere simili a quelle di prima categoria dei prodotti dell'ortofrutta convenzionale. Tutti i prodotti devono essere di recente raccolta, asciutti, privi di terrosità sciolte o aderenti e di altri corpi o prodotti eterogenei, nonché senza aggiunta di acqua, specie nelle insalate e verdure a foglia; devono essere omogenei per maturazione e freschezza, a seconda della specie cultivar e privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessari alla normale conservazione del corpo vegetale reciso. Non devono avere odori particolari di qualunque origine, né retrogusti avvertibili prima e dopo la cottura, essere indenni, cioè esenti da qualsiasi difetto e tara di qualunque origine che possano alterare i caratteri organolettici dei prodotti stessi. La pezzatura deve essere uniforme, mondata di foglie mature o giallastre, la recisione della radice non deve consentire un ricarico ponderale inutilizzabile. Sono esclusi dalla fornitura la frutta e gli ortaggi che presentano tracce di appassimento, alterazioni e fermentazioni anche incipienti, che abbiano subito trattamenti tecnici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire la colorazione e la consistenza del vegetale, con germogli evidenti, invasi da parassiti o che non siano

Firma per accettazione: \_\_\_\_\_

rispettosi delle procedure di coltivazione e conservazione previste per il metodo biologico. Ogni collo deve contenere prodotto della stessa varietà e qualità, impaccato in strati ordinati, di grandezza omogenea e per calibratura, con una tolleranza in più o in meno del 5% dei pezzi contenuti in ciascun collo.

In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti possono essere di qualità inferiore o di calibro diverso da quelli dei prodotti visibili.

La **frutta** deve essere intera, sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni o attacchi parassitari, fresca, pulita, priva di umidità esteriore anormale, priva di sapore e odore estranei.

Gli **agrumi** devono essere rispondenti ai requisiti indicati, non devono essere appassiti, con buccia non turgida, con processi di iniziale degrado organico, con ammaccature, abrasioni, cicatrici, screpolature, tacche crostose, malformazioni e tutte quelle anomalie che collocano il prodotto nelle categorie degli scarti di produzione. Tutti i prodotti devono essere giunti alla naturale compiuta maturazione fisiologica e commerciale che li renda adatti al pronto consumo o essere ben avviati alla maturazione nello spazio di due-tre giorni. Devono essere privi di terrosità sciolte o aderenti, corpi estranei, acqua e quant'altro non riferito al prodotto.

Gli **ortaggi da foglia e da fusto** (insalate, verza, cavolo, salvia, rosmarino, finocchio) devono essere costituiti da cespi puliti e mondati, non prefioriti, esenti da malattie o danni che alterino le caratteristiche tipiche della specie, oppure avere un taglio scuro.

Gli **ortaggi da tubero** (patate) devono essere integri, di pezzatura omogenea, privi di terra, germogli o parti verdi nella zona epicarpale, marcescente o rammollimenti. La conservazione deve avvenire in luoghi aerati, asciutti, a temperature costanti, basse (4- 5°C), difesi dalla luce.

Gli **ortaggi da frutto** (pomodori, zucchine, cetrioli, melanzane) devono essere sani, esenti da danni da gelo o da sole, con polpa resistente, colore normale, privi di screpolature.

Gli **ortaggi da bulbo** (aglio, cipolla, porro) devono essere interi, non germogliati e privi di terrosità. Sono consentiti leggeri difetti di forma e di colorazione che interessano pochi bulbi (massimo 1/10) di quelli consegnati.

Gli **ortaggi da radice** (carota) devono essere asciutti, privi di impurità, privi di colorazione verde al colletto, con superficie liscia e senza spaccature, germogli, ammuffimenti, marcescenze o attacchi parassitari. Ogni tipo di ortaggi non deve presentare alterazioni evidenti e fermentazioni incipienti. Non devono aver subito trattamenti tecnici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire le colorazioni e la consistenza vegetale. La percentuale di scarto non deve essere superiore al 5% della quantità richiesta. Tutti i prodotti devono essere rispettosi della stagionalità. I prodotti dovranno essere OGM Free.

## **PRODOTTI VEGETALI SURGELATI**

### **Ortaggi surgelati**

Possono, **in casi eccezionali**, in alternativa alla verdura di stagione che è da preferire, essere utilizzati ortaggi surgelati esclusivamente per i seguenti alimenti: piselli, costine o spinaci, fagiolini.

I suddetti prodotti dovranno:

- presentarsi in confezioni chiuse all'origine e perfettamente idonee sotto l'aspetto igienico sanitario, in particolare non dovranno presentare formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- giungere nei locali della cucina ancora in perfetto stato di surgelazione poiché si provvederà nei locali stessi all'apertura degli involucri ed ai relativi processi di cottura;
- essere esenti da odori, sapori spiacevoli e corpi estranei di alcun genere;
- presentare il colore tipico della specie e coltura relativa al prodotto in causa;
- essere esenti da tracce di "bruciature da surgelazione";
- essere utilizzati interamente e nel giorno stesso della sua cottura, entro le 24 ore dallo scongelamento;
- i piselli e i fagiolini devono essere di qualità finissime.

I prodotti surgelati del presente capitolato devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti D.L. 27.01.1992, n. 110 e successive modifiche. Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.L. 27.01.1992, n. 110 e successive modifiche.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e dal D.L.27.01.1992, n. 110.

## **PASTA ALIMENTARE**

La pasta alimentare dovrà essere confezionata con semola di grano duro e/o integrale, dovrà presentare tutte le

Firma per accettazione: \_\_\_\_\_

caratteristiche indicate per il tipo "O" dell'art. 29 della Legge 4.7.67 n. 580 e della Legge 8.6.71 n. 440. Dovrà essere OGM Free.

### **RISO**

Il riso da usare è quello identificato commercialmente come "vialone nano" o paraboiled. Dovrà corrispondere alle caratteristiche fissate dal D.L. 12.11.64, e successivi aggiornamenti; dovrà essere dell'ultimo raccolto ed avere subito una lavorazione del 2° grado; dovrà essere fresco di pila, secco, sulla buona media dell'annata; dovrà essere in grani interi, pressoché uniformi, con tolleranze ammesse dalle consuetudini commerciali per i risi di 1^ qualità; non dovrà avere né punteggiature, né perforazioni, né avere odore di muffa, né altri odori sgradevoli; dovrà essere senza granello, senza corpi estranei ed insetti, né alterato, né variato; strofinato tra le mani non dovrà lasciare tracce di sostanze farinacee.

Non dovrà avere umidità superiore al 15 – 15,5%. Dovrà resistere alla cottura per almeno 15' senza che i grani subiscano un'eccessiva alterazione di forma. Dovrà essere OGM Free.

### **GNOCCHI**

Dovranno essere utilizzati gnocchi di patate freschi o surgelati.

### **PANE**

Il pane fornito dovrà possedere tutti i requisiti fissati dalle vigenti disposizioni di legge in materia. Dovrà essere del tipo comune, senza aggiunta di grassi o derivati dal latte. Dovrà essere fornito fresco di giornata (e cioè non rafferma né decongelato). La consegna dovrà avvenire in recipienti ben puliti, coperti e convenientemente protetti dalla polvere e dalla pioggia.

### **YOGURT**

Dovrà essere utilizzato yogurt intero o parzialmente scremato, alla frutta, ai cereali o bianco. Dovrà essere fornito in monoporzione ed arricchito alla frutta finemente omogeneizzata, ai cereali o naturale. Non sono ammessi prodotti contenenti conservanti e/o coloranti, aromi naturali e antiossidanti. Dovrà essere consegnato con data di scadenza non inferiore a 10 giorni dalla data di somministrazione.

### **BUDINO**

Condizioni generali:

- devono essere stabilizzate per mezzo di trattamenti termici tipo U.H.T. e in contenitori sigillati;
- le dichiarazioni su ogni singolo contenitore devono rispondere ai requisiti previsti dal DPR. 327/80 e D.P.R. 322/82;
- non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.

### **OLI**

E' permesso solo olio extra vergine di oliva, che verrà usato per tutte le cotture ed i condimenti. L'olio deve avere un'acidità espressa in acido oleico non superiore al 1% in peso. Il gusto deve essere perfettamente irreprensibile ed assolutamente esente da difetti.

=====

Firma per accettazione: \_\_\_\_\_

**Allegato al Capitolato speciale d'appalto per il servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale per la Scuola Primaria di Agna.**

### TABELLE DIETETICHE

Le tabelle dietetiche e i menù tengono conto dei LARN (Livelli di Assunzione Raccomandati di Nutrienti per la popolazione italiana), delle "Linee guida per una sana alimentazione" dell'Istituto Nazionale della Nutrizione (revisione 2003) e delle "Linee Guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella Ristorazione Scolastica" aggiornate con DGR Veneto N. 115 del 03.12.2013.

La tabella dietetica deve essere utilizzata dagli operatori addetti alla stesura e/o alla preparazione dei menù tenendo conto che:

- la frequenza dei piatti del menù è indicata nella tabella "Frequenza degli alimenti su quattro settimane";
- le grammature indicate si riferiscono agli ingredienti principali delle ricette, a crudo e al netto degli scarti
- gli ingredienti minori possono essere aggiunti secondo le necessità (verdure per la preparazione dei sughi, erbe aromatiche, limone, ecc...)
- il sale va usato con estrema moderazione e preferibilmente iodato.

#### **Tabella dietetica: grammature o unità indicative per porzione**

<i>Alimento</i>	<i>Alunni Scuola primaria Gr.</i>	<i>Insegnanti Gr.</i>
<b>PRIMI PIATTI</b>		
Pasta e riso per asciutti	70	80
Pasta e riso per minestre	40	45
Crostini per brodo	25	30
Gnocchi di patate	180	200
Tortellini in brodo	80	100
Tortelli asciutti	140	160
Lasagne di carne	220	250
Pizza margherita	200	250
<b>SECONDI PIATTI</b>		
Carne magra di pollo, tacchino, vitello, vitellone, maiale:		
- bistecche e scaloppine, hamburger	80	100-130
- coscette di pollo con osso	180	220
- brasati, bolliti, arrostiti	80	100-150
- spezzatino	100	140
Prosciutto cotto o crudo	50	60
Formaggio stagionato	40-50	60
Formaggio fresco	70-80	100
Pesce (fresco o surgelato): - platessa, merluzzo, nasello, palombo...	100	130
Uova per frittata	70	80
Uova sode	1+1/2	2
<b>CONTORNI</b>		
Insalata o verza cruda	50	60

Firma per accettazione: \_\_\_\_\_

Carote o finocchi crudi	100	130
Pomodori crudi	130	150
Patate arrosto	130	150
Purè di patate	130	150
Fagiolini, carote o spinaci cotti	100/150	180/200
Legumi secchi (contorni/minestre)	40	50
Verdure cotte/grigliate	150	180
Olio extravergine d'oliva	7	9
Pane comune	50	60
Yogurt	1 vasetto da 125g	1 vasetto da 125g
Gelato	100	100
Frutta	150	150
Dolce confezionato	60	60

**Frequenza degli alimenti su quattro settimane:**

<i>Piatti</i>	<i>Pietanza</i>	<i>Frequenza</i>
PRIMI PIATTI	Pasta, riso, gnocchi	8-12
PIATTO UNICO	Pasta pasticciata o lasagne con ragù o carne o pesce con patate o minestre con cereali e legumi	4-8
	Pizza	1-2
SECONDI PIATTI	Carne rossa	2-3
	Carne bianca	4
	Pesce	4
	Formaggio	2-4
	Uova	2-4
	Prosciutto cotto	1-2
VERDURE	Crude o cotte	Tutti i giorni
PANE	Fresco	Tutti i giorni
FRUTTA	Fresca	Tutti i giorni
YOGURT	In sostituzione della frutta	4
DOLCE	In sostituzione della frutta	2

**Preparazioni consentite per la realizzazione dei piatti indicati in menù:**

Pasta	Pomodoro, verdure di stagione, olio, besciamella, burro e salvia, pesto genovese, mammarosa, ragù
Riso o risotti	Parmigiana, pomodoro, verdure di stagione (radicchio, zucca, peperoni, verza, zucchine, carciofi, pomodori, ecc.), piselli, aromi (rosmarino, salvia, basilico, timo, origano, erba cipollina, maggiorana). È possibile sostituire la panna al burro per mantecare.
Lasagne	Al forno con ragù e besciamella ricotta e verdure. In alternativa pasta con besciamella e carne a parte
Minestre	Brodo di carne, brodo vegetale, creme (di carota, patate, piselli, zucca, ecc.), passato di verdura, minestra, minestra di fagioli, minestra di legumi misti (orzo, ceci, lenticchie, ecc.). Per le minestre si possono usare pasta, riso, orzo
Gnocchi	Di patate: ragù, burro e salvia o bianchi con carne a parte
Pizza	Margherita o con prosciutto
Manzo	Bollito, arrosto, polpette, scaloppa, brasato, ai ferri, spezzatino, ragù, con verdure, polpettone bollito, hamburger

Firma per accettazione: \_\_\_\_\_

Pollo	Arrosto o in umido
Petti di pollo o tacchino	Scaloppine al limone, ai ferri, pizzaiola, al latte, con verdure, arrosto, polpette o polpettone, hamburger
Maiale	Arrosto, al latte, ai ferri, scaloppina, brasato con verdure
Uova	Sode, affogate, frittata al forno, omelette, strapazzate
Pesce	Bollito, in umido, al forno, ai ferri, polpette
Verdure crude	Di stagione
Verdure cotte	Gratinate, al tegame, bollite
Patate	Al forno, bollite, purea, duchessa, in umido, al latte e rosmarino
Dolci	Crostata, plum-cake, torta allo yogurt, torta di ricotta, torta di carote, torta di mele, salame al cioccolato (senza uova), budino al cacao o vaniglia, pane con uvetta, gelato ecc.
Frutta	Fresca, cotta, macedonia

Le composizioni devono essere preparate utilizzando tutte le preparazioni proposte al fine di assicurare la massima varietà del menù.

#### Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti

##### -Primi piatti

La pasta deve essere usualmente di semola, di grano duro e/o integrale, o pasta secca all'uovo o pasta fresca speciale (ripiena). E' raccomandabile variare i formati per garantire l'alternanza quotidiana. Aggiungere i condimenti possibilmente a crudo e a fine cottura. Versare i sughi di condimento sulla pasta solo al momento di servirla. Evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);

##### -Secondi piatti

Cottura al forno, bollita o brasata dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili; Somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);

##### -Verdure e ortaggi

Per limitare la perdita di nutrienti si consiglia di: evitare l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura e contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno, evitando le sovracotture e curando sia l'aspetto organolettico e visivo. Lavare perfettamente e mondare da ogni parte che risulti alterata le verdure da consumare crude, che verranno consegnate pronte all'uso e saranno condite al momento della distribuzione; La frequenza sarà giornaliera e vanno utilizzate verdure di stagione opportunamente variate.

##### -Purè:

Preparare il purè esclusivamente con patate fresche, lessate in giornata (sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo, indipendentemente dal tipo di cottura previsto);

##### -Frutta:

Consegnare la frutta lavata ed a temperatura ambiente;

#### Non devono essere utilizzati:

- Le carni al sangue, lo strutto, i cibi fritti.
- Il soffritto dovrà essere sostituito con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.
- Il dado da brodo contenente glutammato.
- Prodotti contenenti olio di palma e olio di cocco;
- Conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti,
- Residui dei pasti dei giorni precedenti,
- Verdure, carni e pesci semilavorati e precotti.

Firma per accettazione: \_\_\_\_\_

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità.

Tutte le operazioni di manipolazione, preparazione, cottura e confezionamento devono essere effettuate esclusivamente nella giornata di consumazione del pasto. E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (essendo previsto dal bando che il centro cottura sia provvisto di abbattitore rapido di temperatura) sono:

- Cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (abbattimento entro 30 minuti dalla cottura, raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro 2 ore dal termine cottura e di +4°C entro le successive 2 ore, conservazione in contenitori coperti ad una temperatura non superiore a 4°C);
- Cottura di paste al forno, torte salate e tortini (stesse modalità di cui sopra);
- Cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra);

Tali alimenti, una volta cotti devono essere abbattuti a temperatura di 4° C, andranno posti in recipienti idonei e conservati ad una temperatura di 4°C .

Per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore. Tutte le derrate, porzionate a cura della Ditta, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti. La Ditta dovrà assicurare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo tale da garantire sempre la freschezza degli alimenti, soprattutto dei vegetali a foglia, della frutta, dello yogurt, ecc. I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato normativo vigente ed in particolare a quanto disposto dall'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e dell'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo. Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive, o quanto meno indesiderabili (es.: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.). Per quanto attiene ai parametri microbiologici si rinvia a quanto stabilito dalle circolari ministeriali e dalla normativa comunitaria, statale e regionale di riferimento.

=====

Firma per accettazione: \_\_\_\_\_



# COMUNE DI AGNA

PROVINCIA DI PADOVA - Via Roma, 28 cap 35021  
C.F. 80008770283 - P. IVA 01466220280 - PEC: [agna.pd@cert.ip-veneto.net](mailto:agna.pd@cert.ip-veneto.net)  
Tel. 0495381009 - 0495381148 - 0495381190 Fax 0495381179

ALLEGATO D ALLA DETERMINAZIONE  
N 138 DEL 28.7.2017

## DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI

**INDIVIDUZIONE DEI RISCHI SPECIFICI DEL LUOGO DI  
LAVORO E MISURE ADOTTATE PER ELIMINARE LE  
INTERFERENZE  
(L.123/07 - art. 26 del D.Lgs. 81/08)**

<b>STAZIONE APPALTANTE:</b>	COMUNE DI AGNA
<b>RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO:</b>	
<b>R.S.P.P.:</b>	
<b>APPALTO:</b>	Servizio di ristorazione scolastica per la Scuola Primaria del Comune di Agna per l'anno scolastico 2017/2018

## 1. PREMESSA

Il presente documento di valutazione, elaborato preventivamente alla fase di appalto per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per la scuola primaria del Comune di Agna, contiene le principali informazioni/prescrizioni in tema di sicurezza per fornire all'impresa appaltatrice dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività in ottemperanza all'art. 26 comma 1 lettera b, D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81.

Secondo tale articolo al comma 3, il datore di lavoro committente promuove la cooperazione e il coordinamento elaborando un unico documento di valutazione dei rischi da interferenze. Tale documento è allegato al contratto d'appalto.

I datori di lavoro, ivi compresi i subappaltatori, devono promuovere la cooperazione ed il coordinamento, in particolare:

- cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dei rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

Prima dell'affidamento dei lavori si provvederà:

a verificare l'idoneità tecnico-professionale dell'impresa appaltatrice;  
fornire in allegato al contratto il D.U.V.R.I. che sarà costituito dal presente documento preventivo, eventualmente modificato ed integrato con le specifiche informazioni relative alle interferenze sulle lavorazioni che la ditta appaltatrice dovrà esplicitare in sede di gara.

La ditta appaltatrice dovrà produrre un proprio piano operativo sui rischi connessi alle attività specifiche coordinato con il DVR unico definitivo.

### Sospensione dei lavori

In caso di inosservanza di norme in materia di sicurezza o in caso di pericolo imminente per i lavoratori, il Committente potrà ordinare la sospensione dei lavori, disponendone la ripresa solo quando sia di nuovo assicurato il rispetto della normativa vigente e siano ripristinate le condizioni di sicurezza e igiene del lavoro. Per sospensioni dovute a pericolo grave ed imminente il Committente non riconoscerà alcun compenso o indennizzo all'Appaltatore.

### Definizioni specifiche relative al contratto

Scuola interessata: Scuola Primaria situata in Via Roma, 14 ad Agna.

**Impresa committente Comune di Agna**

### Organigramma della sicurezza

<b>Datore di Lavoro</b>	COMUNE DI AGNA
<b>Responsabile RSPP</b>	

In caso di emergenza informare il Committente al seguente n. 049/5381148 ed informare inoltre il personale della Scuola. Chiamare, se necessario, i mezzi di soccorso esterni (Vigili del Fuoco al numero 115 o Pronto Soccorso 118).

### Contratto

- Tipologia del contratto • Servizi
- Referente del contratto: COMUNE DI AGNA • Responsabile del Servizio dott. Gianluca Piva, Sindaco
- Edifici o aree in cui verrà svolto il servizio: • Scuola Primaria "E. De Amicis" – Via Roma, 14, 35021 Agna (PD)

**Impresa appaltatrice :**

- Ditta:
- Sede legale:

**Organigramma della sicurezza:**

- Datore di Lavoro:
- RSPP:
- RLS:
- Medico Competente:

**VALUTAZIONE RICOGNITIVA DEI RISCHI STANDARD, RELATIVI ALLA TIPOLOGIA DELLA PRESTAZIONE, CHE POTREBBERO POTENZIALMENTE DERIVARE DALL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO****Individuazione dei rischi**

I rischi maggiormente significativi e degni di nota relativi alla tipologia della prestazione, che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto vengono così identificati:

- investimento (nella fase di trasporto; fase intesa come transito in ingresso e in uscita del mezzo di trasporto all'interno dell'area di pertinenza degli istituti);
- urti, colpi, ustioni (nella fase di scarico, intesa come trasporto dei pasti dal mezzo di trasporto all'interno dell'istituto);
- ustioni, scivolamenti e cadute (nella fase di distribuzione dei pasti);
- urti, colpi (nella fase di riordino dei locali).

**Valutazione dei rischi individuati-definizione delle misure di prevenzione e protezione**

Fasi	Tipologia di rischio	Prescrizioni (misure di prevenzione e protezione)
TRASPORTO	Investimento	<p>Il rischio assume un alto livello; è necessario individuare e programmare miglioramenti con interventi di protezione e prevenzione per ridurre prevalentemente o la probabilità o il danno potenziale.</p> <p>Concordare le lavorazioni in modo da ridurre tale rischio da interferenza (non è possibile eliminare il rischio). Il transito del mezzo di trasporto all'entrata della scuola può interferire sia con il transito di docenti, personale non docente, alunni ecc., sia con le eventuali attività didattiche all'aperto. Il transito dei mezzi dovrà avvenire in orari diversi rispetto all'ingresso e all'uscita dei ragazzi. L'automezzo deve procedere a passo d'uomo e rispettare le regole del codice della strada. Il dirigente scolastico dovrà dare indicazione sugli accessi da utilizzare, sugli orari da osservare, sulle modalità di transito e di sosta e su ogni altro elemento utile a ridurre al minimo il rischio derivante da tale interferenza.</p> <p><b>Informazione/formazione</b></p> <p>Le misure di prevenzione così attivate portano il valore della frequenza ad un livello considerato basso; di conseguenza il rischio assume un livello lieve ed è pertanto sufficiente limitarsi a tenere sotto controllo i potenziali pericoli.</p>
SCARICO		<p>Il rischio assume un valore lieve; occorre allora verificare che i pericoli potenziali siano sotto controllo. Concordare le lavorazioni in modo da ridurre tale rischio da interferenza (non è possibile eliminare il rischio). Il transito e la sosta dei carrelli con le derrate alimentari all'interno della scuola può rappresentare un pericolo, specie per i ragazzi. È necessario effettuare il servizio in orari diversi da quelli di ingresso e uscita, prevedere uno spazio di sosta per i</p>

	Urti, colpi, ustioni	<p>carelli, che dovranno sempre essere presieduti, in modo da evitare l'avvicinamento dei ragazzi e scongiurare incidenti dovuti ad esempio al ribaltamento dei carelli o al rovesciamento dei contenitori. Il dirigente scolastico dovrà dare indicazioni sui percorsi da seguire, sugli spazi di sosta, sugli orari da osservare e su ogni altro elemento utile a ridurre al minimo il rischio derivante da tale interferenza.</p> <p><b>Informazione/formazione</b></p> <p>Le misure di prevenzione così attivate portano il valore della frequenza ad un livello considerato basso; di conseguenza il rischio assume un livello trascurabile e si può ritenere dunque che i pericoli potenziali sono sufficientemente sotto controllo.</p>
DISTRIBUZIONE PASTI	Ustioni	<p>Il rischio assume un valore lieve; occorre allora verificare che i pericoli potenziali siano sotto controllo. Concordare le lavorazioni in modo da ridurre tale rischio da interferenza (non è possibile eliminare il rischio). Durante la fase di scodellamento evitare l'avvicinamento dei ragazzi/bambini al carrello di distribuzione, al fine di evitare il contatto accidentale con prodotti ad alta temperatura (es. liquidi caldi). La Ditta dovrà reperire le indicazioni necessarie sugli spazi da utilizzare e su ogni altro elemento utile a ridurre al minimo il rischio derivante da tale interferenza.</p> <p><b>Informazione/formazione</b></p> <p>Le misure di prevenzione così attivate portano il valore della frequenza ad un livello considerato basso; di conseguenza il rischio assume un livello trascurabile e si può ritenere dunque che i pericoli potenziali sono sufficientemente sotto controllo.</p>
DISTRIBUZIONE PASTI	Scivolamenti e cadute	<p>Il rischio assume un valore lieve; occorre allora verificare che i pericoli potenziali siano sotto controllo. Concordare le lavorazioni in modo da ridurre tale rischio da interferenza (non è possibile eliminare il rischio). È possibile in questa fase la caduta di alimenti per terra; sarà necessario allora lavare e asciugare prontamente la zona interessata. La Ditta dovrà reperire le indicazioni necessarie sugli spazi da utilizzare e su ogni altro elemento utile a ridurre al minimo il rischio derivante da tale interferenza.</p> <p><b>Informazione/formazione</b></p> <p>Le misure di prevenzione così attivate portano il valore della frequenza ad un livello considerato basso; di conseguenza il rischio assume un livello trascurabile e si può ritenere dunque che i pericoli potenziali sono sufficientemente sotto controllo.</p>
RIORDINO DEI LOCALI	Urti, colpi	<p>Il rischio assume un valore lieve; occorre allora verificare che i pericoli potenziali siano sotto controllo. Concordare le lavorazioni in modo da ridurre tale rischio da interferenza (non è possibile eliminare il rischio). Il riordino dei locali dovrà avvenire ponendo la massima attenzione ai ragazzi/ bambini; dovrà inoltre avvenire nei tempi strettamente necessari e il luogo dovrà essere lasciato in ordine. Il dirigente dovrà dare indicazioni sulle aree da utilizzare per il deposito temporaneo, il transito e su ogni altro elemento utile a ridurre al minimo il rischio derivante da tale interferenza.</p> <p><b>Informazione/formazione</b></p> <p>Le misure di prevenzione così attivate portano il valore della frequenza ad un livello considerato basso; di conseguenza il rischio assume un livello trascurabile e si può ritenere dunque che i pericoli potenziali sono sufficientemente sotto controllo.</p>

<p>RIORDINO DEI LOCALI</p>	<p>Scivolamenti e cadute</p>	<p>Il rischio assume un valore lieve; occorre allora verificare che i pericoli potenziali siano sotto controllo. Concordare le lavorazioni in modo da ridurre tale rischio da interferenza (non è possibile eliminare il rischio). È possibile in questa fase la caduta di alimenti per terra; sarà necessario allora lavare e asciugare prontamente la zona interessata. Il dirigente delle sedi dove verrà espletato il servizio dovrà dare indicazioni sugli spazi da utilizzare e su ogni altro elemento utile a ridurre al minimo il rischio derivante da tale interferenza.</p> <p><b>Informazione/formazione</b> Le misure di prevenzione così attivate portano il valore della frequenza ad un livello considerato basso; di conseguenza il rischio assume un livello trascurabile e si può ritenere dunque che i pericoli potenziali sono sufficientemente sotto controllo.</p>
--------------------------------	----------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## RISCHI SPECIFICI DELL'AMBIENTE DI LAVORO

### Vie di fuga e uscite di sicurezza

La Ditta che interverrà nella scuola del Comune di Agna deve preventivamente prendere visione della planimetria dei locali con l'indicazione delle vie di fuga e della localizzazione dei presidi di emergenza comunicando al Datore di Lavoro committente o suo incaricato ed al Servizio di Prevenzione e Protezione eventuali modifiche temporanee necessarie per lo svolgimento degli interventi oggetto dell'appalto. Devono inoltre prendere visione della distribuzione planimetrica dei locali e della posizione degli interruttori atti a disattivare le alimentazioni idriche, elettriche e del gas.

La Ditta sarà inoltre informata sui nominativi degli addetti alla gestione delle emergenze nell'ambito delle sedi o dei locali dove si interviene.

Le vie di fuga in generale saranno mantenute costantemente in condizioni tali da garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza; saranno sgombri da materiale combustibile e infiammabile, da assembramenti di persone e da ostacoli di qualsiasi genere, anche se temporanei.

Bisognerà garantire che i mezzi di estinzione siano facilmente raggiungibili attraverso percorsi che devono sempre rimanere sgombri e liberi.

### INDICAZIONI OPERATIVE

Il personale occupato dall'impresa appaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro (Art. 26, D.Lgs. 81/2008). I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento.

Prima del trasporto e consegna di materiali presso la scuola interessata dal presente appalto occorre che la Ditta incaricata comunichi al Committente e/o Referente aziendale individuato, il giorno e l'orario previsti, le persone incaricate ed il nominativo del trasportatore, al fine di coordinare le azioni ed impedire interferenze nelle attività in atto.

L'accesso e il transito dei dipendenti della Ditta incaricata nella scuola primaria di Agna sarà comunque coordinato dal Referente aziendale individuato.

Prima di intraprendere qualsiasi operazione di movimentazione manuale dei carichi all'interno della struttura in oggetto, dovranno essere concordate con il Referente aziendale individuato le sequenze di lavoro, le modalità di comportamento e di accatastamento temporaneo dei materiali movimentati.

**LA VELOCITA' DI ACCESSO E PERCORRENZA DI MEZZI DI TRASPORTO NELLE AREE COMUNALI DOVRA' ESSERE LIMITATA AI 10 KM/H;**

il percorso dei mezzi riguarderà esclusivamente i percorsi indicati come carrabili.

Inoltre viene prescritto, per tutti i luoghi di lavoro, quanto segue:

1. E' vietato fumare
2. E' vietato portare sul luogo di lavoro ed utilizzare attrezzature e sostanze non espressamente autorizzate.
3. Le attrezzature comunque devono essere conformi alle norme in vigore e le sostanze devono essere

accompagnate dalle relative schede di sicurezza aggiornate;

4. E' necessario coordinare la propria attività in merito a:

- Normale attività
- Comportamento in caso di emergenza ed evacuazione

5. In caso di percezione di un potenziale pericolo avvertire immediatamente il personale della scuola.

6. Nell'ambiente di lavoro sono inoltre adottate le seguenti misure di prevenzione, protezione e di emergenza:

- sono stati individuati i percorsi di esodo come da planimetrie e da segnaletica di sicurezza esposte nei luoghi di lavoro;
- gli estintori, i naspi e gli idranti sono segnalati da idonea segnaletica e installati in numero e posizione adeguati;
- è stata istituita la squadra di gestione dell'emergenza e lotta all'incendio, alle cui indicazioni il personale della ditta appaltatrice dovrà conformarsi.

### **COSTI DELLA SICUREZZA**

I costi della sicurezza sono relativi **esclusivamente** ai rischi di tipo **interferenziale** e relativi al Servizio in oggetto.

**I potenziali rischi individuati nella valutazione dei rischi da interferenze (inclusi quelli generali) possono essere eliminati o ridotti attraverso procedure gestionali, pertanto i costi relativi al rischio interferenze sono da ritenersi pari a 0.**

All'interno di tali costi non sono compresi i costi per la sicurezza specifici dell'attività propria della ditta appaltatrice.

### **PROCEDURA PER I CASI DI EMERGENZA**

Lo scopo della presente sezione è quello di fornire al personale esterno presente nei locali della scuola, le norme di comportamento da osservare nei casi di emergenza.

Per **Emergenza** si intende qualsiasi situazione anomala che: **ha provocato, sta provocando, potrebbe provocare grave danno** quali ad esempio: incendio, esplosione, infortunio, malore, mancanza di energia elettrica, ecc..

### **EMERGENZA INCENDIO ED EVACUAZIONE**

Misure di Prevenzione e Protezione:

all'interno della struttura è previsto un adeguato numero di estintori posti in posizione nota.

In sede di sopralluogo congiunto verranno illustrate le posizioni degli apprestamenti antincendio presenti nell'area, le vie di fuga e le uscite di emergenza da utilizzare in caso di necessità.

Si informa tuttavia che a fronte di un evento grave, il numero di chiamata per l'emergenza incendi è **115 Vigili del Fuoco**.

Vostro comportamento di sicurezza.

- In caso di **piccolo incendio** cercate di spegnere il fuoco con l'estintore posizionandovi con un'uscita alle spalle e senza correre rischi.
- Qualora non riusciate a spegnerlo cercate di chiudere la finestra ed uscite chiudendo la porta, quindi:
  - Date l'allarme e fate uscire le persone presenti nei locali seguendo le vie di fuga ed indirizzandole al punto di ritrovo **mantenendo la calma**.
  - **Avvertite i Vigili del Fuoco – 115**
  - Togliete la corrente dal quadro elettrico azionando l'interruttore generale.
  - Prelevate una planimetria dal muro ed uscite dall'edificio con la planimetria.
  - Recatevi al punto di ritrovo e verificate la presenza dei colleghi.
  - Attendete l'arrivo dei pompieri, spiegate l'evento e consegnate la planimetria.

### **PRONTO SOCCORSO**

Misure di Prevenzione e Protezione:

L'Appaltatrice deve dotare il proprio personale distaccato di un pacchetto di medicazione e di un sistema di comunicazione da utilizzare in emergenza come disposto dal DM 388/03.

Vostro comportamento di sicurezza:

- Qualora Vi trovaste nella necessità di un intervento di Pronto Soccorso, intervenite solo se ne avete la possibilità e se siete in possesso della qualifica di addetto al Primo Soccorso secondo il DM 388/03.
- Utilizzate i presidi sanitari presenti nella cassetta di pronto soccorso o nel pacchetto di medicazione.
- Si informa tuttavia che a fronte di un evento grave è necessario chiamare il **118 - Pronto Soccorso**.

#### **VALUTAZIONE DEI COSTI DELLA SICUREZZA**

Per i costi della sicurezza afferenti all'esercizio dell'attività svolta dall'impresa, resta immutato l'obbligo per la stessa di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi. I suddetti costi sono a carico dell'impresa.

#### **Firme**

<b>PRESA VISIONE DEL DOCUMENTO</b>	
Datore di lavoro/Dirigente Appaltante – Comune di Agna	
Responsabile del S. P.P. Appaltante : Comune di Agna	
Datore di lavoro/Legale rappresentante Impresa appaltatrice – APPALTATRICE	
Responsabile del S. P.P. Impresa appaltatrice – APPALTATRICE	
DATA	

