



Prot. n. 14303

### Bando di gara mediante procedura aperta

**Oggetto: Appalto per l'affidamento del servizio di mensa presso le scuole materne del comune di Serra San Bruno periodo gennaio 2018-dicembre 2018.**

**ENTE APPALTANTE, INDIRIZZI E PUNTI DI CONTATTO:**

Comune di SERRA SAN BRUNO (VV) – CAP 89822 – PIAZZA CARMELO TUCCI N.1

Indirizzi generali dell'amministrazione aggiudicatrice:

tel.0963/7794 fax 0963/71518 E mail [info@pec.comune.serrasanbruno.vv.it](mailto:info@pec.comune.serrasanbruno.vv.it)

–indirizzo internet: [www.comune.serrasanbruno.vv.it](http://www.comune.serrasanbruno.vv.it)

Punti di contatto:

Ufficio Area Amministrativa sig.ra Censore Maria.

- Tel. 0963/779410 fax: 0963/779410

E Mail [elettorale@pec.comune.serrasanbruno.vv.it](mailto:elettorale@pec.comune.serrasanbruno.vv.it)

#### PROCEDURA DI GARA

Il servizio verrà aggiudicato mediante procedura aperta, ai sensi dell'art.60 del D.Lgs 50/2016 e ss.mm.ii, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95 comma 3 lettera a) D.Lgs 50/2016, e ss.mm.ii. ed in esecuzione della determina a contrarre del Responsabile dell'Area Amministrativa –Affari Generali ed Istituzionali del Comune di Serra San Bruno n.25 del 20/09/2017

Tale servizio è contemplato nell'allegato IX del D.Lgs n.50/2016 con applicazione del disposto di cui all'art.144 del D.Lgs n.50/2016.

#### OGGETTO DELL'APPALTO

Servizio di mensa scolastica per le scuole materne del Comune di Serra San Bruno

-Estremi identificativi dell'appalto:

C.I.G. N.ZEB1FF64B3

C.P.V. :55523100-3 - Servizi di mensa scolastica

#### LUOGO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO:

Comune di Serra San Bruno. La distribuzione dei pasti dovrà avvenire a cura della ditta appaltatrice presso i plessi scolastici del Comune di Serra San Bruno di seguito elencati:

- Scuola materna Spinetto –Viale Aldo Moro-
- Scuola materna Terravecchia –Via Vittorio Emanuele 3°;

#### DESCRIZIONE DELL'APPALTO:

Servizio di mensa scolastica mediante fornitura complessiva di circa 9.000 pasti caldi (preparazione, cottura, trasporto, sporzionamento e distribuzione) per gli alunni e i docenti aventi diritto delle scuole materne del Comune di Serra San Bruno. I pasti dovranno essere preparati presso il centro di cottura della ditta appaltatrice provvisto delle autorizzazioni necessarie a norma di legge;

**Importo complessivo presunto:** €31.500,00 (euro trentunomilacinquecento/00) (oltre iva al 4%)

**Prezzo unitario per singolo pasto:** €3,50 (oltre iva al 4%)

La stazione appaltante non ha elaborato il Documento Unico di valutazione dei Rischi da interferenze (D.U.V.R.I.) in quanto non vengono ravvisati rischi da interferenze di cui all'art.26, comma 3 bis, del D.lgs n. 81/2008.

#### DURATA DELL'APPALTO

Il servizio ha inizio a partire da gennaio 2018, ovvero dalla data di stipula del contratto ed in ogni caso dal giorno di effettivo inizio del servizio al 31 dicembre 2018 con esclusione dei periodi di chiusura della scuola o altre cause non dipendenti dall'Amministrazione Comunale.

#### **DOCUMENTAZIONE**

Il Capitolato d'oneri e i relativi allegati (tabelle dietetiche) approvato con delibera di G.C. n. 146 del 11.9.2017 e la documentazione complementare sono disponibili presso: sito internet dell'Ente appaltante ([www.comune.serrasanbruno.vv.it](http://www.comune.serrasanbruno.vv.it)), Albo pretorio on line dell'Ente appaltante e presso il Comune di Serra San Bruno Piazza Carmelo Tucci, 1 -Ufficio Area Amministrativa-Affari Generali ed Istituzionali;

#### **TERMINE, INDIRIZZO DI RICEZIONE, DATA APERTURA DELLE OFFERTE E PUBBLICAZIONI**

**Termine di scadenza di presentazione delle offerte:** entro e non oltre le ore 12,00 del giorno 25 ottobre 2017.

Il recapito tempestivo dei plichi e la loro integrità rimangono ad esclusivo rischio dei concorrenti ove, per qualsiasi motivo, gli stessi non giungano a destinazione in tempo utile ovvero pervengano laceri o aperti.

**Indirizzo a cui far pervenire le offerte:** Comune di SERRA SAN BRUNO (VV) PIAZZA CARMELO TUCCI N.1 . CAP 89822 SERRA SAN BRUNO (VV).

**Apertura delle offerte:** in seduta pubblica il giorno 27 ottobre 2017 alle ore 9,00 presso Comune di SERRA SAN BRUNO (VV) – CAP 89822 – PIAZZA CARMELO TUCCI N.1 . Ufficio Area Amministrativa - Affari Generali ed Istituzionali.

#### **PUBBLICAZIONI:**

**Profilo amministrazione aggiudicatrice:** [www.comune.serrasanbruno.vv.it](http://www.comune.serrasanbruno.vv.it)

**Albo pretorio on line:** Comune di Serra San Bruno

**Sito Regione Calabria:** [www.regione.calabria.it](http://www.regione.calabria.it)

#### **SOGGETTI AMMESSI ALL'APERTURA DELLE OFFERTE:**

Rappresentanti dei concorrenti, in numero massimo di due persone ciascuno. I soggetti muniti di delega o procura, o dotati di rappresentanza legale o direttori tecnici dei concorrenti, come risultanti dalla documentazione presentata, possono chiedere di verbalizzare le proprie osservazioni.

#### **FINANZIAMENTO E MODALITÀ DI PAGAMENTO:**

**Finanziamento:** Fondi bilancio comunale.

**Modalità di pagamento:** come previsto dall'art.18 del Capitolato Speciale d'Appalto.

#### **SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA:**

a) sono ammessi a partecipare alla gara i seguenti soggetti:

- operatori economici con idoneità individuale di cui all'art.45, comma 2 lettera a),b) e c) del D.Lgs 50/2016 e ss.mm.ii;
- operatori economici con idoneità plurisoggettiva di cui all'art.45, comma 2 lettera d),e), f), g) del D.Lgs 50/2016 e ss.mm.ii oppure gli operatori che intendano riunirsi o consorziarsi ai sensi dell'art.48 del del D.Lgs 50/2016 e ss.mm.ii;
- operatori economici con sede in altri stati membri costituiti conformante alla legislazione vigente nei rispettivi paesi ai sensi dell'art.45, comma 1, del Codice e nel rispetto delle condizioni ivi poste;

Ai predetti soggetti si applicano le disposizioni dell'art.45 del D.Lgs n. 50/2016 e ss.mm.ii;

È vietata l'associazione in partecipazione, ai sensi dell'art. 48, comma 9 del d.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.

I consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lettere b), c) del d.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a quest'ultimo è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara. In caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato che il raggruppamento.

I soggetti con sede in altri Stati sono ammessi a partecipare alle condizioni e con le modalità previste agli artt. 83 (requisiti di idoneità professionale) e 49 del d.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii mediante la produzione di documentazione equipollente secondo le normative vigenti nei rispettivi paesi.

b) Non è ammessa la partecipazione alla gara di concorrenti per i quali sussistano:

- le cause di esclusione di cui all'art. 80 del d.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii;

- le condizioni di cui all'art. 53, comma 16-ter, del D. Lgs. n. 165/2001 o che siano incorsi, ai sensi della normativa vigente, in ulteriori divieti a contrarre con la Pubblica Amministrazione.

#### **REQUISITI NECESSARI PER LA PARTECIPAZIONE:**

Ai fini della partecipazione alla gara i concorrenti devono essere in possesso, a pena di esclusione, dei seguenti requisiti:

##### **-Requisiti di ordine generale: ai sensi dell'art.80 del D.Lgs n.50/2016 e ss.mm.ii**

- Insussistenza delle clausole di esclusione di cui all'art.80 c.1 del D.Lgs n.50/2016 e ss.mm.ii relativa alla società concorrente ed a tutti i soggetti di cui al comma 3 dello stesso articolo;
- Insussistenza delle clausole di esclusione di cui all'art.80 commi 2 -4 -5 del D.Lgs n.50/2016 e ss.mm.ii;
- Requisito di idoneità professionale (art.83, comma 1, lett.a del D.Lgs n.50/2016 e ss.mm.ii)
- Iscrizione alla C.C.I.A.A. competente, ovvero in analogo registro dello stato di appartenenza per l'attività pertinente all'oggetto del presente appalto.

Per le sole cooperative è richiesta anche l'iscrizione all'albo delle società cooperative

Per i soli consorzi di cooperative iscrizione nello schedario generale della cooperazione

##### **-Requisito di capacità economico-finanziaria (art.83, comma 1, lett.b del D.Lgs n.50/2016 e ss.mm.ii) da attestarsi tramite:**

- Presentazione di idonea referenza rilasciata da un istituto bancario o intermediario autorizzato ai sensi del D.l. 385/93, di data successiva alla pubblicazione del presente bando di gara, attestante che il concorrente ha sempre fatto fronte ai suoi impegni con regolarità e puntualità.  
In caso di RTI o aggregazione di imprese di rete, detto requisito deve essere posseduto da ciascuno delle imprese concorrenti.
- Dichiarazione di aver conseguito nel triennio precedente la gara per servizi identici al presente appalto (Ristorazione Scolastica) un fatturato complessivo non inferiore, al netto dell'IVA, all'importo presunto di Gara (31.500,00 esclusa iva);

In caso di RTI o aggregazione di imprese di rete, detto requisito deve essere posseduto dal raggruppamento nel suo complesso.

Si precisa che la dichiarazione viene richiesta in relazione alla natura dei servizi da rendere, in considerazione dell'utenza destinataria del servizio e del possesso di una solidità aziendale che sia garanzia di stabilità gestionale. Se il concorrente non è in grado per fondati motivi, di presentare le referenze richieste può provare la propria capacità economica e finanziaria mediante presentazione di bilanci o estratti di bilancio.

Per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, i requisiti di fatturato saranno considerati in proporzione alla data di costituzione o di avvio dell'attività.

##### **-Requisito di capacità tecnica o professionale -(art.83, comma 1, lett.c del D.Lgs n.50/2016 e ss.mm.ii) da attestarsi tramite:**

- -elenco delle principali forniture o dei principali servizi effettuati nell'ultimo triennio, con indicazione dei rispettivi importi, date ed Enti committenti.
- proprietà o disponibilità, per tutta la durata del contratto, di un centro cottura adeguato alla preparazione del numero dei pasti previsti provvisto di autorizzazione sanitaria e certificazione attestante l'adozione della procedura di autocontrollo HACCP.

#### **TERMINE VALIDITA' DELL'OFFERTA:**

180 giorni dalla scadenza fissata per la ricezione delle offerte.

#### **CLAUSOLA SOCIALE (art. 50 D.Lgs. 50/2016)**

Nell'ottica del mantenimento dei livelli occupazionali e delle condizioni contrattuali per il periodo di durata dell'appalto, in applicazione dell'art. 50 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii nel rispetto dei Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro di all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81, si richiede che la ditta appaltatrice, previa verifica dell'idoneità degli stessi, assuma prioritariamente lo stesso personale addetto al servizio che operava alle dipendenze della ditta uscente, compatibilmente con l'organizzazione d'impresa dell'appaltatore subentrante.

Ai sensi dell'art. 50 del d.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii, al fine di garantire la continuità del servizio, l'aggiudicatario è tenuto al rispetto delle procedure previste dai contratti collettivi vigenti che regolamentano il cambio di gestione. A tal fine l'aggiudicatario è tenuto al rispetto delle norme di legge e contrattuali vigenti in materia di salvaguardia dell'occupazione del personale in forza al gestore uscente.

L'aggiudicatario, qualora abbia l'esigenza di disporre di ulteriori risorse umane rispetto a quelle già presenti nella propria organizzazione, è tenuto in via prioritaria ad assumere il personale dipendente – che ne faccia richiesta – che si trovava già in servizio presso l'appaltatore uscente.

Resta impregiudicata la facoltà dell'aggiudicatario di valutare l'assunzione di unità che, per quantità e qualifica, siano armonizzabili con la propria struttura operativa in funzione dell'organizzazione d'impresa e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste per lo svolgimento del servizio.

#### **MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA**

Il plico contenente l'offerta e la relativa documentazione, dovrà pervenire al Comune di Serra San Bruno entro e non oltre le ore 12,00 del giorno 25 ottobre 2017, a pena di esclusione, al seguente indirizzo: **Comune di SERRA SAN BRUNO (VV) PIAZZA CARMELO TUCCI N.1 . CAP 89822 SERRA SAN BRUNO (VV).**

Il plico potrà essere inviato mediante servizio postale, a mezzo di raccomandata o mediante corrieri privati o agenzie di recapito debitamente autorizzati, ovvero consegnato a mano da un incaricato dell'impresa.

Farà fede, in ogni caso, il protocollo di arrivo dell'Amministrazione aggiudicatrice.

L'invio del plico contenente l'offerta è a totale ed esclusivo rischio del mittente, restando esclusa qualsivoglia responsabilità dell'Amministrazione aggiudicatrice ove per disguidi postali o di altra natura, ovvero, per qualsiasi motivo, il plico non pervenga entro il previsto termine perentorio di scadenza all'indirizzo di destinazione.

Non saranno in alcun caso presi in considerazione i plichi pervenuti oltre il suddetto termine perentorio di scadenza, anche indipendentemente dalla volontà del concorrente ed anche se spediti prima del termine medesimo; ciò vale anche per i plichi inviati a mezzo raccomandata a nulla valendo la data di spedizione risultante dal timbro postale dell'agenzia accettante. Tali plichi non verranno aperti e verranno considerati come non consegnati.

Si avvisa che l'Ufficio Protocollo del Comune di Serra San Bruno è aperto al pubblico nei da lunedì a venerdì dalle ore 8,30 alle ore 13,00.

I plichi dovranno essere controfirmati su tutti i lembi di chiusura ed idoneamente sigillati (mediante nastro adesivo trasparente o cera lacca) e dovranno recare all'esterno – oltre all'intestazione del mittente ed all'indirizzo dello stesso e la Pec – le seguenti indicazioni:

**"PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA PRESSO LE SCUOLE MATERNE DEL COMUNE DI SERRA SAN BRUNO PERIODO GENNAIO 2018-DICEMBRE 2018"**

I plichi devono contenere al loro interno tre buste, a loro volta debitamente controfirmate su tutti i lembi di chiusura ed idoneamente sigillate (mediante nastro adesivo trasparente o cera lacca), recanti l'intestazione del mittente e le seguenti diciture:

**"BUSTA A – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA E GARANZIA A CORREDO DELL'OFFERTA"**

**"BUSTA B – OFFERTA TECNICA"**

**"BUSTA C – OFFERTA ECONOMICA"**

#### **Contenuto delle buste**

Il contenuto delle buste dovrà essere, pena di esclusione, il seguente:

#### **BUSTA A – Documentazione amministrativa e garanzia a corredo dell'offerta**

**1. Istanza di partecipazione alla gara:** in bollo, come da Modello A allegato, con contestuale dichiarazione resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28.12.2000 n. 445 e sottoscritta dal titolare o dal legale rappresentante (o procuratore, nel qual caso dovrà essere allegata la procura speciale in originale) della ditta, unitamente a copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore.

L'istanza di partecipazione dovrà riportare, a pena di esclusione, le seguenti dichiarazioni:

- di non partecipare alla gara in più di una associazione temporanea o consorzio, ovvero di non partecipare alla gara anche in forma individuale qualora partecipi alla gara medesima in associazione o consorzio;
- di impegnarsi a mantenere l'offerta valida ed impegnativa per 180 giorni dalla data della sua presentazione;
- di aver preso piena conoscenza e di accettare integralmente, quanto espresso nel presente bando di gara e nel Capitolato speciale d'appalto, negli altri documenti ad essi allegati, ovvero richiamati e citati, prendendo atto e accettando le norme che regolano la procedura di gara e, quindi, di aggiudicazione e di esecuzione del relativo contratto, nonché di obbligarsi, in caso di aggiudicazione, ad osservarli in ogni loro parte;
- di essere a conoscenza di quanto disposto dall'art. 34, c. 35 del D.L. 18/10/2012 e convertito nella L. 221/2012;

- di aver preso esatta cognizione della natura dell'appalto e di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sulla sua esecuzione;
- di aver considerato e valutato tutte le condizioni, incidenti sulle prestazioni oggetto della gara, che possono influire sulla determinazione dell'offerta, di aver considerato e valutato tutte le condizioni contrattuali e di aver preso conoscenza di tutte le circostanze, generali e specifiche, relative all'esecuzione del contratto e di averne tenuto conto nella formulazione dell'offerta economica;
- di avere tenuto conto, nel formulare la propria offerta, di eventuali maggiorazioni per lievitazione dei prezzi, che dovessero intervenire durante la durata dell'appalto, rinunciando fin d'ora a qualsiasi azione o eccezione in merito.
- di essere a conoscenza e di accettare incondizionatamente, il contenuto e gli effetti contenuti nel Protocollo di Legalità della Prefettura di Vibo Valentia "per la prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nel settore degli appalti pubblici e delle concessione di lavori pubblici per la prevenzione dei fenomeni di corruzione e per l'attuazione della trasparenza amministrativa", approvato dal Comune di Serra San Bruno con deliberazione di C.C. n. 23 del 11.8.2017, pubblicato all'albo pretorio unitamente alla deliberazione in data 28/08/2017 e prelevabile dal sito web del Comune di Serra San Bruno – Sezione Amministrazione Trasparente -Provvedimenti – Provvedimenti organi di indirizzo politico – Delibere di Consiglio.

Nell'istanza dovrà, inoltre, essere dichiarato, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28.12.2000 n. 445, quanto segue :

- denominazione, ragione sociale, sede dell'impresa e numero di partita I.V.A.;
  - i requisiti di carattere generale di ammissione ai sensi dell'art.80 del d.lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii. e principalmente:
- a) inesistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 c. 1 del d.lgs. n. 50/2016 relativa alla società concorrente ed a tutti i soggetti di cui all'art. 80, comma 3 dello stesso D. Lgs. n. 50/2016;
- b) inesistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 commi 2 – 4 – 5 del D. Lgs. 50/2016;
- di non trovarsi, in ogni caso, in nessuna delle ipotesi di incapacità a contrattare con la Pubblica Amministrazione ai sensi delle norme vigenti;
  - di aver correttamente adempiuto agli obblighi di sicurezza e salute dei lavoratori previsti dalla vigente normativa, D. Lgs. 81/2008;
- barrare la voce che interessa:
- di non essersi avvalso dei piani individuali di emersione di cui alla legge 18 ottobre 2001 n. 383 per come modificato dal D.L. 25 settembre 2002 n. 210 convertito con Legge 22 novembre 2002 n. 266; (oppure)
  - che l'impresa si è avvalsa di piani individuali di emersione del lavoro sommerso ma che il periodo di emersione si è concluso;
  - di applicare a favore dei lavoratori dipendenti condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti di lavoro e degli accordi locali integrativi degli stessi, nel rispetto delle norme e procedure previste dalla normativa vigente in materia e di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali;
  - di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti del Comune di Serra San Bruno che, nel corso del triennio precedente la cessazione del rapporto di lavoro, abbiano esercitato nei propri confronti poteri autorizzativi o negoziali per conto dell'Amministrazione Comunale medesima;
  - di autorizzare, qualora un partecipante alla gara eserciti - ai sensi del D. Lgs. n. 241/90 - la facoltà di "accesso agli atti", l'Amministrazione aggiudicatrice a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla gara
- oppure:
- di non autorizzare l'accesso agli atti inerenti le parti relative all'offerta tecnica che saranno espressamente indicate con la presentazione della stessa, ovvero delle giustificazioni dei prezzi eventualmente chieste in sede di verifica delle offerte anomale, in quanto coperte da segreto tecnico/commerciale, indicando i motivi;
  - di impegnarsi ad iniziare ad eseguire il servizio, immediatamente dopo l'aggiudicazione definitiva della gara, anche in pendenza della stipulazione del contratto;
  - l'inesistenza, rispetto ad un altro partecipante alla presente procedura, di forme di controllo di cui all'art. 2359 cod. civ. o di qualsiasi relazione, anche di fatto, e di aver formulare l'offerta

autonomamente, oppure di trovarsi in situazione di controllo diretto, o come controllante o come controllato, e alternativamente dichiara (barrare la casella corrispondente):

di non essere a conoscenza della partecipazione alla presente procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente;

di essere a conoscenza della partecipazione alla presente procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in situazione di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente;

- Diritto al lavoro dei disabili (barrare la casella corrispondente):

(per le imprese che occupano non più di 15 dipendenti) dichiara la propria condizione di non assoggettabilità agli obblighi di assunzioni obbligatorie di cui alla legge 68/99, avendo alle proprie dipendenze n. .... dipendenti;

oppure

(per le imprese da 15 fino a 35 dipendenti che non abbiano effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000) dichiara la propria condizione di non assoggettabilità agli obblighi di assunzioni obbligatorie di cui alla legge 68/99, non avendo effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000;

oppure

(negli altri casi) la persistenza dell'assolvimento agli obblighi di cui alla legge 68/99;

➤ di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, a presentare idonea polizza assicurativa così come previsto dall'art. 15 del Capitolato speciale d'appalto dal presente Bando;

➤ di osservare le norme sulle tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge n. 136 del 13 agosto 2010 e s.m.i., con l'obbligo di comunicare ai sensi dell'art. 3, comma 7 gli estremi identificativi dei conto correnti bancari o postali dedicati all'attività in oggetto, entro sette giorni dalla loro accensione, nonché, nello stesso termine, le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi;

➤ che l'impresa acconsente, ai sensi del D. Lgs. 196/2003, al trattamento dei dati personali, anche con strumenti informatici, per motivi esclusivamente legati alla presente procedura di aggiudicazione;

➤ l'intenzione/la non intenzione di avvalersi dei requisiti di un'impresa terza ai fini dell'attestazione della capacità economico-finanziaria o tecnico-professionale, ai sensi dell'art. 89 del D. Lgs. 50/2016.

➤ di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori le disposizioni di cui al D.P.R. n. 62/2013 "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'articolo 54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165";

➤ i requisiti e le capacità di ammissione ai sensi dell'art. 83 comma 1 del D. Lgs. 50/2016 e precisamente:

a) la capacità economica e finanziaria ai sensi dell'art. 83, comma 4 del D. Lgs. 50/2016;

b) le capacità tecniche e professionali ai sensi dell'art. 83, comma 6 del D. Lgs. 50/2016;

➤ di impegnarsi, nel rispetto della clausola sociale prevista dall'art. 50 del D. Lgs. 50/2016 (art. 11 del capitolato speciale d'appalto);

- Si precisa che:

- 1. le attestazioni di cui al presente paragrafo, nel caso di raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, aggregazioni di imprese di rete e GEIE, devono essere rese da tutti gli operatori economici che partecipano alla procedura in forma congiunta;

- 2. le attestazioni di cui al presente paragrafo, nel caso di consorzi cooperativi, di consorzi artigiani e di consorzi stabili, devono essere rese anche dai consorziati per conto dei quali il consorzio concorre;

3. le attestazioni di cui all'art. 80, comma 1 del D. Lgs. 50/2016 devono essere rese personalmente da ciascuno dei soggetti di cui al comma 3 dello stesso articolo. Qualora i suddetti soggetti non siano in condizione di rendere la richiesta attestazione, questa può essere resa dal legale rappresentante, mediante dichiarazione sostitutiva ai sensi dell'art. 47 d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, nella quale si dichiara il possesso dei requisiti richiesti, indicando nominativamente i soggetti per i quali si rilascia la dichiarazione.

Si rammenta che le false dichiarazioni comportano sanzioni penali ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445 che costituiscono causa di esclusione dalla partecipazione a successive gare per ogni tipo di appalto.

Per i raggruppamenti temporanei (RTI) o i Consorzi già costituiti, all'istanza andrà allegata copia dell'atto notarile di costituzione con conferimento del mandato collettivo speciale con rappresentanza ad un soggetto componente qualificato come mandatario il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti, ed una dichiarazione del legale rappresentante del raggruppamento/consorzio dalla quale risulti per quale consorziati si partecipi alla gara, le attestazione della parte di servizio e di rischio in carico a ciascuno dei

raggruppati/consorzati, l'impegno a non modificare il raggruppamento ed a conformarsi alla disciplina prevista dall'art. 48 del D. Lgs. 50/2016 e ad ogni altra disposizione normativa vigente in materia.

Per i raggruppamenti temporanei (RTI) da costituirsi, una dichiarazione del legale rappresentante di ciascuno dei soggetti componenti il raggruppamento attestante che, in caso di aggiudicazione, gli stessi conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, da indicarsi quale capogruppo mandatario e che si conformeranno alla disciplina prevista dall'art. 48 del D. Lgs. 50/2016.

Si fa inoltre presente che, in attuazione dell'art. 83, comma 9 del D. Lgs. 50/2016 è ammesso il soccorso istruttorio con pagamento della sanzione pecuniaria.

## **2. Cauzione:**

Garanzia: cauzione provvisoria ai sensi dell'art. 93 del D. Lgs. 50/2016 di importo corrispondente al 2% (630,00) dell'importo presunto posto a base di gara, come previsto dall'art.19 del Capitolato Speciale d'appalto.

In presenza dei requisiti e delle certificazioni indicate all'art. 93, comma 7, del D.Lgs. 50/2016 tale importo potrà essere ridotto così come specificato nello stesso.

Si precisa che:

- in caso di RTI orizzontale, GEIE, Consorzio ordinario o Aggregazione di imprese di Rete, il diritto alla riduzione della garanzia è riconosciuto solo se tutte le imprese facenti parte del raggruppamento/consorzio/GEIE/aggregazione di imprese di Rete sono in possesso della certificazione;
- in caso di partecipazione in RTI verticale, nel caso in cui solo alcune tra le imprese che costituiscono il raggruppamento verticale siano in possesso della certificazione, il raggruppamento stesso può beneficiare di detta riduzione in ragione della parte delle prestazioni contrattuali che ciascuna impresa raggruppata e/o raggruppanda assume nella ripartizione dell'oggetto contrattuale all'interno del raggruppamento;
- in caso di Consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lettere b) e c), del D. Lgs. 50/2016, il diritto alla riduzione della garanzia è riconosciuto solo nel caso in cui la predetta certificazione sia posseduta dallo stesso Consorzio.
- in caso di RTI, GEIE o Consorzio già costituiti, la garanzia deve essere presentata dall'impresa capogruppo o dal consorzio, in nome e per conto di tutti i soggetti raggruppati o consorzati, con espressa menzione di tutte le imprese facenti parte del raggruppamento o del consorzio.
- in caso di RTI, GEIE o Consorzio non ancora costituiti, la garanzia deve essere intestata, in qualità di obbligati principali, a tutte le imprese raggruppande o consorziande e da questi sottoscritta.
- in caso di Consorzi di cui all'art. 45, comma 1, lettere b) e c) del D. Lgs. 50/2016, la cauzione dovrà essere presentata dal Consorzio ed essere intestata al medesimo.

La predetta cauzione, in conformità di quanto disposto dalla determinazione n. 1/2015 dell'ANAC, garantirà anche l'eventuale sanzione degli importi sopra indicati in applicazione dell'art. 83, comma 9 del D. Lgs. 50/2016 a copertura degli oneri di pagamento per la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e delle dichiarazioni sostitutive.

La garanzia potrà essere:

- costituita tramite versamento in contanti;
- 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 fideiussione o la polizza devono prevedere espressamente le seguenti clausole:

- validità per almeno 180 giorni dalla data di scadenza della presentazione dell'offerta;
- impegno del fideiussore, ai sensi dell'art. 93, comma 8, del d. lgs. 50/2016 e s.m., a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto di cui all'articolo 103 del d. lgs. 50/2016 e s.m., qualora l'offerente risultasse aggiudicatario;

Si precisa:

- nel caso di cauzione costituita da contanti, l'offerente dovrà depositare i contanti presso la Tesoreria del Comune di Serra San Bruno. In tale caso dovrà essere presentato originale o copia autentica del versamento con indicazione del Codice IBAN del soggetto che ha operato il versamento stesso, la relativa quietanza dovrà essere

inserita in originale tra i documenti amministrativi unitamente alla dichiarazione di impegno di un fideiussore, ai sensi dell'art. 93, comma 8, del d. lgs. 50/2016.

Il concorrente, che effettuerà il versamento della cauzione tramite bonifico, dovrà allegare alla documentazione di gara copia, rilasciata dalla propria banca, dell'avvenuta esecuzione del bonifico sul conto succitato, unitamente alla dichiarazione di impegno di un fideiussore, ai sensi dell'art. 93, comma 8, del D. Lgs. 50/2016. Lo svincolo di detta cauzione sarà effettuato, sempre tramite bonifico, con spese a carico del destinatario. Il bonifico dovrà riportare la seguente causale: "garanzia di cui all'articolo 93, comma 1, del D. Lgs. 50/2016 per la partecipazione alla procedura aperta per l'affidamento del servizio di refezione scolastica del Comune di Serra San Bruno per il periodo gennaio 2018-dicembre 2018.

Nel caso di polizza rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui al D. Lgs. 385/93, deve essere prodotta copia dell'autorizzazione del Ministero dell'economia e delle finanze.

Ai sensi dell'art. 93 del D. Lgs. 50/2016, la cauzione provvisoria verrà svincolata con l'atto con cui si comunica l'aggiudicazione ai non aggiudicatari ai sensi del comma 9 dello stesso articolo.

Nel caso in cui il servizio venga attivato in pendenza della stipulazione del contratto, il deposito cauzionale provvisorio dell'aggiudicatario resterà vincolato fino all'emissione del provvedimento di aggiudicazione definitiva ed efficace, fermo restando l'acquisizione del deposito cauzionale definitivo.

### **3. Avalimento:**

In attuazione del disposto dell'art. 89 del d.lgs. 50/2016 il concorrente – singolo o consorziato o raggruppato – può ricorrere all'istituto dell'avvalimento per integrare i propri requisiti economico-finanziari e tecnico professionali, avvalendosi di quelli di un'altra impresa.

Non è consentito:

- di avvalersi di più di una impresa ausiliaria;
- che più concorrenti si avvalgano della stessa impresa ausiliaria;
- che partecipino alla gara sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti.

Ciascuna impresa dovrà con dichiarazione resa ai sensi del D.P.R. 445/2000 attestare il possesso dei requisiti inerenti la capacità economico-finanziaria e tecnico professionale di cui ai precedenti punti. Ciascun concorrente che intende ricorrere all'istituto dell'avvalimento dovrà presentare:

- una dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante (o da persona munita di idonei poteri di rappresentare l'impresa) attestante la volontà di avvalersi dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara, con specifica indicazione dei requisiti stessi e dell'impresa ausiliaria;
- la dichiarazione dell'impresa ausiliaria attestante l'assenza delle clausole di esclusione previste dall'art. 80 del D. Lgs. 50/2016 ed il possesso dei requisiti inerenti la capacità economico finanziaria e tecnico professionale di cui ai precedenti punti e delle risorse oggetto di avvalimento;
- il contratto oppure una dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente e della stazione appaltante a fornire i requisiti indicati e a mettere a disposizione le risorse necessarie di cui è carente il concorrente, dettagliatamente indicate, per tutta la durata dell'incarico. Nel caso di avvilimento nei confronti di una impresa che appartiene al medesimo gruppo, in luogo del contratto può essere presentata dichiarazione sostitutiva sottoscritta dal legale rappresentante attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo;

Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione all'esecuzione del contratto.

**4. Dichiarazione di avvenuto sopralluogo** presso i locali interessati dalle prestazioni;

**5. Referenze bancarie:** presentazione di idonea referenza bancaria rilasciata da un Istituto bancario intermediario autorizzato ai sensi del D. Lgs. 385/1993, in data successiva a quella di pubblicazione del presente bando di gara, dalla quale risulti che l'impresa ha sempre fatto fronte ai suoi impegni con regolarità e puntualità e che è in possesso della capacità economica e finanziaria per svolgere il servizio oggetto dell'appalto.

### **BUSTA B OFFERTA TECNICA**

Questa busta dovrà contenere il modello B, debitamente sottoscritto, con allegata la documentazione posseduta ai fini della valutazione tecnica:

- certificato del registro imprese attestante la specializzazione nel campo della ristorazione collettiva scolastica
- Autocertificazione relativa al numero dei pasti totali preparati nell'anno precedente presso il Centro di cottura destinato a fornire il servizio, suddivisi per le seguenti tipologie: scuole, aziende, ospedali, riportando la percentuale di pasti preparati per la Ristorazione Scolastica;
- documentazione (scheda tecnica) contenitori trasporto pasti;
- documentazione attestante la qualifica del personale del centro di cottura.

- documentazione attestante corsi di aggiornamento del personale addetto;
- certificazioni ISO inerenti il servizio di ristorazione;
- documentazione attestante la distanza del centro di cottura rispetto alla localizzazione delle scuole del territorio comunale interessate al servizio in termini di percorrenza;
- copia carta circolazione autoveicoli adibiti al trasporto dei pasti e relative autorizzazioni sanitarie;
- Proposta percentuale utilizzo di prodotti biologici marchio I.G.P. e D.O.P. rispetto al totale dei prodotti da utilizzare nella preparazione del pasto.(Successivamente all'aggiudicazione e inizio servizio, l'approvvigionamento dei prodotti dovrà essere documentato attraverso le fatture d'acquisto sulle quali sono riportate le indicazioni relative all'origine, la natura, la qualità e la quantità dei prodotti acquistati.

#### **BUSTA C "OFFERTA ECONOMICA"**

In tale busta deve essere inserita l'offerta economica, da predisporre obbligatoriamente utilizzando il Modello C – Offerta economica, redatta in lingua italiana, sottoscritta dal legale rappresentante o da procuratore fornito dei poteri necessari.

Nel caso di presentazione di offerta in Raggruppamento Temporaneo di Imprese, le sottoscrizioni dovranno essere apposte dal legale rappresentante o procuratore fornito di idonei poteri di ogni impresa partecipante al Raggruppamento.

L'offerta dovrà inoltre indicare (nell'apposito spazio) i costi relativi alla sicurezza di cui all' art. 95, comma 10 del d. Lgs. 50/2016 (c.d. costi aziendali).

La scheda di offerta dovrà riportare il valore espresso sia in cifre che in lettere. Nel caso ci sia discordanza tra l'importo espresso in cifre e quello in lettere, verrà preso in considerazione quello più vantaggioso per l'amministrazione appaltatrice.

#### **MODALITÀ DI ESPLETAMENTO DELLA PROCEDURA DI GARA**

L'amministrazione aggiudicatrice si riserva, nell'ambito delle proprie competenze, il diritto di:

- a) non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto contrattuale, in conformità a quanto previsto dall'articolo 81, comma 3, del Codice;
- b) procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida;
- c) sospendere, indire nuovamente o non aggiudicare la gara motivatamente;

Le operazioni di gara sono presiedute dal Presidente della Commissione Giudicatrice nominata dall'Amministrazione aggiudicatrice ai sensi dell'art.216, comma 12, del D.lgs 50/2016.

#### **A) Operazioni di gara**

In seduta pubblica, il **giorno 27 ottobre 2017 alle ore 9,00** presso il Comune di SERRA SAN BRUNO (VV) – CAP 89822 – PIAZZA CARMELO TUCCI N.1 . Ufficio Area Amministrativa - Affari Generali ed Istituzionali il Presidente della Commissione di gara, accertata la regolare costituzione della Commissione stessa, dichiarerà aperta la gara e verificherà il numero dei plichi pervenuti entro il termine perentorio previsto dal presente bando.

Si procederà, in seduta pubblica, all'apertura della "Busta A – Documentazione amministrativa e garanzia a corredo dell'offerta", ai fini dell'ammissibilità alla gara; si procederà quindi all'ammissione o all'esclusione dalla gara dei concorrenti.

A tale seduta, nonché alle successive sedute aperte al pubblico, potranno partecipare i rappresentanti delle ditte interessate.

In detta seduta pubblica, il soggetto che presiede le operazioni di gara, secondo la disciplina del presente atto, provvede:

- 1) alla verifica della conformità dei plichi pervenuti rispetto alle disposizioni vigenti, nonché alla disciplina del presente atto, ivi compreso il rispetto del termine di presentazione;
- 2) all'apertura dei plichi risultati conformi ed alla verifica che al loro interno siano presenti le buste "A", "B" e "C" secondo quanto previsto del presente Bando;
- 3) all'apertura della sola busta "A " risultata conforme alle disposizioni vigenti nonché alla disciplina del presente atto;
- 4) all'elencazione della documentazione contenuta nelle buste "A" risultate conformi.
- 5) alla verbalizzazione delle predette operazioni.

Qualora le condizioni di gara lo consentano, in relazione all'entità e alla complessità delle relative operazioni, l'autorità che le presiede può decidere di procedere all'attività di verifica della documentazione contenuta nelle Buste "A" nell'ambito della medesima seduta pubblica. Nel caso di verifica positiva della documentazione amministrativa contenuta in tutte le Buste "A", sarà possibile procedere, nella medesima seduta, con l'apertura delle Buste "B".

Altrimenti sarà convocata una nuova seduta pubblica, nella quale l'autorità che presiede la gara procede:

- a) a rendere noto l'elenco degli operatori economici ammessi all'apertura delle Buste "B";
- b) all'apertura delle Buste "B";
- c) alla verbalizzazione delle predette operazioni, ivi comprese quelle concernenti la conservazione dei plichi, delle buste e dei documenti pervenuti.

La commissione giudicatrice, in seduta riservata, procede alla valutazione delle offerte tecniche ed all'attribuzione dei relativi punteggi secondo quanto previsto nel presente Bando.

Completata l'attività di valutazione da parte della Commissione Giudicatrice, l'autorità che presiede la gara, in apposita seduta aperta al pubblico, procede:

- a) a rendere noto l'elenco degli operatori economici ammessi all'apertura delle Buste "C";
- b) alla lettura dei punteggi attribuiti alle offerte tecniche degli operatori ammessi;
- c) all'apertura delle Buste "C" - Offerta economica delle ditte ammesse ed alla lettura della relativa offerta;
- d) alla verifica ed alla eventuale esclusione delle offerte per le quali sia accertato, sulla base di univoci elementi, l'imputabilità ad un unico centro decisionale;
- e) all'attribuzione dei punteggi all'offerta economica secondo la formula esplicitata nel presente Bando;
- f) alla compilazione della graduatoria delle offerte complessive, previa somma dei punteggi attribuiti alla componente tecnica e alla componente economica;
- g) alla individuazione delle offerte anormalmente basse secondo la disciplina del D.lgs 50/2016.

## B) Offerte anomale

La valutazione di congruità avverrà nei modi e nei tempi previsti dall'art. 97 del d.lgs. 50/2016.

L'eventuale esito negativo della verifica comporterà l'esclusione dell'offerta ritenuta non congrua.

## CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE:

L'appalto sarà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo determinata dalla commissione giudicatrice, nominata dall'Amministrazione aggiudicatrice ai sensi dell'art.216, comma 12, del D.lgs 50/2016 che procederà alla valutazione delle offerte con i criteri come sotto esplicitati:

**Offerta economica:** max 30 punti

**Offerta tecnica:** max 70 punti

Al fine di garantire la qualità del servizio verranno escluse le offerte che non raggiungeranno almeno 35 punti su 70.

CRITERI	PUNTEGGIO MAX	SUBCRITERIO	SUB PUNTEGGIO
1 Anzianità di servizio dell'impresa nel campo della ristorazione collettiva scolastica da comprovarsi mediante il certificato Registro Imprese:	6	specializzazione nel campo della ristorazione collettiva scolastica inferiore a 3 anni	0
		presenza di certificato del registro Imprese attestante la specializzazione nel campo della ristorazione collettiva scolastica da 3 a 7 anni	4
		presenza di certificato del registro Imprese attestante la specializzazione nel campo della ristorazione collettiva scolastica da 8 o più anni	6
2 Autocertificazione relativa al numero dei pasti totali preparati nell'anno precedente presso il Centro di cottura destinato a fornire il servizio, suddivisi per le seguenti tipologie: scuole, aziende, ospedali,	10	0 - 10% di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto	0
		11 - 20% di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto	2
		21 - 40% di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto	4

riportando la percentuale di pasti preparati per la Ristorazione Scolastica		41 – 60% di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto	6
		81 – 100% di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto	8
		6 punti = 81 – 100% di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto	10
3 Utilizzo contenitori per il trasporto dei pasti nei plessi scolastici interessati (Allegare scheda tecnica)	6	Contenitori passivi (con coibentazione termica e/o camera d'aria)	2
		Contenitori, oltre alla coibentazione termica, anche con sistema mantenimento temperatura a saturazione di vapore	4
		Contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica	6
4 Qualifica del personale fisso presente quotidianamente nel Centro di cottura destinato a fornire il servizio opportunamente documentata (si possono Cumulare i punteggi)	16	Presenza di almeno un cuoco diplomato o dotato di esperienza pregressa almeno triennale come cuoco	1
		Presenza responsabile di cucina con esperienza almeno biennale	3
		Presenza Tecnico Nutrizionista diplomato	5
		Presenza laureato in scienze dell'alimentazione	7
5 Corsi di aggiornamento del personale con opportuna documentazione	3	Corsi di aggiornamento per ogni addetto fino a 10 ore annue	2
		Corsi di aggiornamento per ogni addetto oltre a 10 ore annue	3
6 Possesso di certificazione ISO inerente il servizio di ristorazione (si assegnerà uno solo dei punteggi anche in presenza di entrambi i certificati)	5	in assenza di certificazione ISO 9001	0
		in presenza di certificazione ISO 9001	3
		in presenza di certificazione ISO 22000	5
7 Prossimità tra il centro di cottura e i refettori /espressa in termini di percorrenza)	10	Consegna oltre 1 ora	0
		Consegna entro 1 ora	4
		Consegna entro 40 minuti	7
		Consegna entro 20 minuti	10
8 Valutazione dell'impatto ambientale nella gestione del servizio -classe ecologica del mezzo di trasporto adibito stabilmente alla veicolazione dei pasti	4	Euro 4	0
		Euro 5	3
		Euro 6	4

(allegare copia carta circolazione)			
9 Proposta percentuale utilizzo di prodotti biologici marchio I.G.P. e D.O.P. rispetto al totale dei prodotti da utilizzare nella preparazione del pasto. (Successivamente all'aggiudicazione e inizio servizio, l'approvvigionamento dei prodotti dovrà essere documentato attraverso le fatture d'acquisto sulle quali sono riportate le indicazioni relative all'origine, la natura, la qualità e la quantità dei prodotti acquistati.	10	utilizzo di prodotti biologici marchio I.G.P. e D.O.P da 0% a 20%	0
		utilizzo di prodotti biologici marchio I.G.P. e D.O.P da 21% a 40%	2
		utilizzo di prodotti biologici marchio I.G.P. e D.O.P da 41% a 60%	5
		utilizzo di prodotti biologici marchio I.G.P. e D.O.P da 61% a 80%	8
		utilizzo di prodotti biologici marchio I.G.P. e D.O.P da 81% a 100%	10
<b>Totale punteggio massimo 70</b>			

Il concorrente sarà vincolato nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto a quanto offerto, dichiarato e proposto nella propria offerta tecnica ed assunta a base per le valutazioni e le attribuzioni dei punteggi correlati. L'aggiudicazione è effettuata a favore del concorrente che ha riportato il punteggio complessivo maggiore (somma del punteggio dell'offerta tecnica e del punteggio dell'offerta economica). L'aggiudicazione diventa efficace dopo la verifica del possesso dei prescritti requisiti. L'aggiudicazione definitiva verrà disposta con determinazione dirigenziale e sarà comunicata nei termini e modi di legge.

Conclusa la fase di aggiudicazione definitiva (disposta con determinazione dirigenziale), l'amministrazione aggiudicatrice ha la facoltà di chiedere l'avvio dell'esecuzione del contratto in via d'urgenza previo formale ordine/comunicazione, anche in pendenza della stipulazione del contratto /lettera commerciale.

#### **ADEMPIMENTI DELL'AGGIUDICATARIO PER LA STIPULA DEL CONTRATTO:**

**L'aggiudicatario definitivo dovrà presentare:**

**-Garanzia definitiva** ai sensi dell'art. 103 del D. Lgs. n. 50/2016, sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità indicate all'art. 93, c. 2 e 3, pari al 10 per cento dell'importo contrattuale.

Si applica l'art. 93, comma 7 del D.lgs n. 50/2016

In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10 per cento, la garanzia fidejussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento; ove il ribasso sia superiore al 20 per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20 per cento.

**-Polizza di assicurazione**, ai sensi dell'art. 103, comma 7, del D.lgs 50/2016, con le modalità previste nel Capitolato speciale d'Appalto e per un massimale non inferiore ad €. 1.500.000,00.

**-Piano Operativo di Sicurezza**, ai sensi dell'art. 23, comma 11 del D. Lgs 50/2016 e del D.lgs n. 81/2008 s.m.i.

L'aggiudicatario definitivo in Raggruppamento o consorzio non ancora costituiti è tenuto a presentare scrittura privata autenticata di costituzione del raggruppamento temporaneo con mandato collettivo speciale con rappresentanza al mandatario (art.48 commi 12 e 13 del D.Lgs. 50/2016). d) una dichiarazione che attesti il nominativo del responsabile tecnico ed i riferimenti dell'ufficio (indirizzo, telefono, fax, indirizzo di posta elettronica).

La stipula del contratto avverrà mediante corrispondenza secondo l'uso del commercio consistente in un apposito scambio di lettere (art. 32, comma 14, del D. Leg.vo 50/2016). Art.21 capitolato speciale d'oneri.

Costituiscono parti integranti del contratto:

- l'offerta dell'impresa e la relativa documentazione tecnica.
- il capitolato con i relativi allegati (tabelle dietetiche) firmato per accettazione.

#### **INFORMAZIONI COMPLEMENTARI**

Si applica, integralmente, al presente appalto quanto riportato nel **"Protocollo di legalità per la prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nel settore degli appalti pubblici e delle concessione di lavori pubblici per la prevenzione dei fenomeni di corruzione e per l'attuazione della trasparenza amministrativa"**, della Prefettura di Vibo Valentia ed approvato dal Comune di Serra San Bruno con deliberazione di C.C. n. 23 del 11.8.2017, pubblicato all'albo pretorio unitamente alla deliberazione in data 28/08/2017 e prelevabile sul sito web del Comune di Serra San Bruno – Sezione Amministrazione Trasparente - Provvedimenti – Provvedimenti organi di indirizzo politico – Delibere di Consiglio. Tale protocollo di legalità contiene gli impegni e le clausole alle quali la stazione appaltante e l'aggiudicatario sono tenuti a conformarsi, pertanto i partecipanti al presente avviso sono tenuti a prenderne visione. L'accettazione di quanto disposto dal predetto protocollo di legalità sarà oggetto di espressa dichiarazione sostitutiva contenuta nel Mod. A. Le clausole contrattuali di cui all'allegato del protocollo medesimo faranno parte del contratto/lettera commerciale che l'aggiudicatario andrà a stipulare.

#### **ASSICURAZIONE**

La ditta aggiudicataria è direttamente responsabile sia civilmente che penalmente nei riguardi del Comune e di terzi di ogni e qualsiasi danno derivante dall'espletamento del servizio ivi compresi i casi di tossinfezione alimentare, fermo restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento senza diritto di rivalsa o a compensi da parte del comune, salvi gli interventi in favore della ditta da parte di società assicuratrici.

A tal scopo la ditta risultata aggiudicataria, prima della stipula del contratto, dovrà essere in possesso di un'adeguata polizza assicurativa RC. contro i rischi inerenti la gestione del servizio, ivi compresi di tossinfezione e/o avvelenamento dei fruitori del servizio di refezione, con un massimale unico di rischio non inferiore a €. 1.500.000,00 con l'espressa rinuncia da parte della compagnia ad ogni azione di rivalsa nei confronti del Comune di Serra San Bruno.

Copia conforme all'originale della predetta polizza dovrà essere prodotta al Comune prima della sottoscrizione del contratto e prima dell'attivazione del servizio. (a pena di revoca dell'aggiudicazione), analogamente per i premi di rinnovo, dovrà essere trasmessa dichiarazione di avvenuto pagamento.

#### **ACCESSO AGLI ATTI:**

Ai sensi dell'art.53 del D.Lgs 50/2016, l'accesso agli atti è differito:

- in relazione all'elenco dei soggetti che hanno presentato offerta, fino alla scadenza del termine per la presentazione delle medesime;
- in relazione alle offerte fino all'approvazione dell'aggiudicazione.
- in relazione al procedimento di verifica della anomalia dell'offerta, fino all'aggiudicazione definitiva.

Ai sensi dell'art. 53 del D.Lgs 50/2016 sono escluse dal diritto di accesso e da ogni altra forma di divulgazione le informazioni fornite dagli offerenti nell'ambito delle offerte ovvero a giustificazione delle medesime, che costituiscono, secondo motivata e comprovata dichiarazione dell'offerente, segreti tecnici o commerciali.

#### **TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI:**

Per la presentazione dell'offerta, nonché per la stipula del contratto con l'aggiudicatario, è richiesto ai concorrenti di fornire dati e informazioni, anche sotto forma documentale, che rientrano nell'ambito di applicazione del D.Lgs. 30.6.2003, n. 196 (Codice in materia di protezione dei dati personali).

**Modalità del trattamento dei dati** - Il trattamento dei dati verrà effettuato in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza e potrà essere effettuato mediante strumenti informatici e telematici idonei a memorizzarli, gestirli e trasmetterli. Tali dati potranno essere anche abbinati a quelli di altri soggetti in base a criteri qualitativi, quantitativi e temporali di volta in volta individuati.

**Categorie di soggetti ai quali i dati possono essere comunicati** - I dati potranno essere comunicati a:

- soggetti anche esterni all'Amministrazione, i cui nominativi sono a disposizione degli interessati, facenti parte di Commissioni di valutazione e/o di verifica o collaudo che verranno di volta in volta costituite;

- altri concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti di gara nei limiti consentiti dal D.Lgs. n. 50/2016 e dagli artt. 22 e segg. della legge n. 241/90 e s.m.

**Diritti del concorrente interessato** -Relativamente ai suddetti dati, al concorrente, in qualità di interessato, vengono riconosciuti i diritti di cui all'art. 7 del D.Lgs. 30.6.2003 n. 196.

La presentazione dell'offerta e la sottoscrizione del contratto da parte del concorrente attesta l'avvenuta presa visione delle modalità relative al trattamento dei dati personali, indicate nell'informativa ai sensi dell'art. 7 del D.Lgs. 30.6.2003, n. 196

#### **CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA**

Sarà cura ed onere dei Soggetti interessati alla partecipazione alla presente gara, visitare periodicamente il sito [www.comune.serrasanbruno.vv.it](http://www.comune.serrasanbruno.vv.it) per prendere visione di eventuali comunicazioni, integrazioni o modifiche, relative alla presente gara. Il medesimo sito, dovrà essere consultato altresì per eventuali comunicazioni durante il corso della procedura di gara. Il concorrente quindi, con l'accettazione del presente documento, si rende parte diligente nel consultare il sito internet dell'Ente Appaltante.

#### **NORMATIVA DI RIFERIMENTO**

Per quanto non espressamente previsto, si rinvia al Decreto Legislativo n.50/2016 nonché a tutta la legislazione speciale in materia.

Responsabile Unico del Procedimento: Sig.ra Censore Maria

#### **CONTROVERSIE**

In caso di controversie, il Foro competente è quello di Vibo Valentia.

Allegati al presente bando

Modella A

Modello B

Modello C

Capitolato d'Appalto con relativi allegati (Tabelle dietetiche)

Dichiarazione sostitutiva resa ai fini del rilascio delle informazioni antimafia.

Serra San Bruno, lì 20 settembre 2017

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO  
Maria Censore





## **CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**

### **PER L' AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA PRESSO LE SCUOLE MATERNE, DEL COMUNE DI SERRA SAN BRUNO PERIODO: GENNAIO 2018-DICEMBRE 2018.**

#### **Art. 1**

##### **Oggetto dell'appalto**

- 1) Il presente capitolato ha per oggetto l'affidamento del servizio di mensa scolastica mediante la fornitura complessiva di circa 9.000 pasti caldi (preparazione, cottura, trasporto, sporzionamento e distribuzione) per gli alunni e i docenti aventi diritto delle scuole materne del Comune di Serra San Bruno per il periodo gennaio 2018/dicembre 2018
- 2) Il quantitativo dei pasti ha valore puramente indicativo, non costituisce impegno per il comune ed è suscettibile di diminuzione o aumento in relazione all'effettiva presenza degli alunni.
- 3) Il Comune ha l'incondizionata facoltà, e la ditta aggiudicataria riconosce tale facoltà incondizionata di diminuire o aumentare il numero dei pasti.
- 4) La stazione appaltante non ha elaborato il Documento Unico di valutazione dei Rischi da interferenze (D.U.V.R.I.) in quanto non vengono ravvisati rischi da interferenze di cui all'art.26, comma 3 bis, del D.lgs n. 81/2008, trattandosi di servizi e forniture per i quali non ricorre l'obbligo di redazione del D.U.V.R.I. di cui al comma 3 del già citato articolo.

#### **Art. 2**

##### **Modalità di esecuzione del servizio**

Il servizio si effettua in base alle esigenze didattiche di ogni scuola. I pasti dovranno essere serviti nei giorni e alle ore che saranno fissate dalle autorità scolastiche.

I pasti dovranno essere preparati presso il centro di cottura della ditta appaltatrice, provvisto delle autorizzazioni necessarie a norma di legge;

Devono essere osservate inoltre dalla ditta le norme contenute nelle linee guida per l'attività di ristorazione collettiva predisposte dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, dell'ASP della Provincia di Vibo Valentia, che descrivono le regole alle quali devono attenersi le strutture che si occupano della somministrazione dei pasti, quali i requisiti igienico-sanitari dei locali (cucina, zona lavaggio, dispensa, deposito per i prodotti non alimentari e servizi igienici) e le modalità di smaltimento dei rifiuti.

I pasti dovranno essere distribuiti presso i seguenti plessi scolastici:

- Scuola Materna "Spinetto" - Via Aldo Moro
- Scuola Materna " Terravecchia - Via Vittorio Emanuele 3°

L'amministrazione si riserva il diritto di modificare, variare od integrare, in caso di necessità, le sedi ed il numero dei plessi scolastici cui far pervenire i pasti comunicando per iscritto le variazioni alla ditta entro dieci giorni precedenti alla data stabilita senza alcun costo aggiuntivo.

I pasti chiusi in appositi contenitori isotermitici saranno trasportati ai punti di consumo ubicati nelle sedi scolastiche tramite automezzi propri della ditta ed in possesso delle relative autorizzazioni sanitarie.

La ditta aggiudicataria dovrà curare giornalmente il ritiro dei buoni mensa per ogni pasto somministrato consegnati dai genitori dietro versamento della somma determinata dall'Amministrazione

quale costo del servizio a domanda individuale. I buoni, come sopra ritirati, dovranno essere allegati alla fattura del mese di competenza a riprova del numero dei pasti fatturato.

Ogni giorno le singole scuole comunicheranno alla ditta appaltatrice, entro le ore 9,00, il numero dei pasti occorrenti. La fornitura non avrà luogo nei giorni in cui, per qualsiasi ragione, le scuole rimarranno chiuse (vacanze natalizie, pasquali, chiusura anticipata, scioperi, ecc.).

La ditta appaltatrice sarà avvisata entro le ore 13,00 del giorno precedente e nessun indennizzo potrà essere preteso.

### **Art.3**

#### **Durata del servizio**

Il servizio avrà presumibilmente inizio nel mese di gennaio 2018 e terminerà entro la fine del mese di dicembre 2018 sulla base del rispettivo calendario scolastico.

Alla fine di tale periodo l'appalto scadrà, senza bisogno di disdetta, preavviso o diffida fermo restando che l'irrevocabilità della proposta impegna la ditta aggiudicataria alla stipulazione del contratto, nelle more della formazione del contratto stesso potrà farsi luogo al provvisorio affidamento del servizio per come previsto dal bando di gara e alle condizioni stabilite nel presente capitolato.

Le date di inizio e fine del servizio verranno comunicate alla ditta appaltatrice dalla stazione appaltante.

Tale comunicazione sarà effettuata anche agli istituti scolastici interessati dal servizio e al Servizio di igiene degli alimenti e della nutrizione dell'A.S.P. di Vibo Valentia.

L'Amministrazione si riserva, per giustificati e documentati motivi di sospendere o interrompere parzialmente o totalmente il servizio in qualsiasi momento a proprio insindacabile giudizio senza che la ditta possa pretendere danni o compensi di sorta se non il corrispettivo per quanto effettivamente prestato.

### **Art. 4**

#### **Costo del servizio ed importo contrattuale**

L'importo complessivo stimato dell'appalto per un numero presunto di pasti pari a 9.000 è previsto in €31.500,00 oltre iva al 4%.

L'offerta dovrà essere riferita al prezzo del singolo pasto completo (per come dettagliatamente descritto all'art.6 del presente capitolato) che viene fissato in €. 3,50 oltre iva al 4%.

Il prezzo offerto in sede di gara rimarrà invariato per tutta la durata dell'appalto, restando espressamente esclusa qualsiasi possibilità revisionale del prezzo offerto.

Nel prezzo unitario di un pasto si considerano interamente compensati dall'Ente appaltante tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio di cui all'oggetto dello stesso capitolato.

Finanziamento: il servizio è finanziato con fondi ordinari del bilancio del Comune, con fondi della Regione Calabria e contributo dell'utenza.

### **Art. 5 –**

#### **Procedura di gara e criteri di valutazione dell'offerta**

L'aggiudicazione dell'appalto avviene, ai sensi dell'art.60 del D.Lgs. n.50/2016 e ss.mm. ii. con procedura aperta, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95 comma 3 lettera a) D.Lgs 50/2016, e ss.mm.ii.

Tale servizio è contemplato nell'allegato IX del D.Lgs n.50/2016 con applicazione del disposto di cui all'art.144 del D.Lgs n.50/2016 e ss.mm. ii..

La Stazione Appaltante non procederà all'aggiudicazione qualora nessuna delle offerte risulti congrua rispetto ai contenuti tecnico qualitativi richiesti.

La Stazione appaltante procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, in tal caso, ai sensi del comma 10 del suddetto articolo, non si applicherà il termine dilatorio ai fini della stipula del contratto.

Non sono ammesse offerte economiche alla pari o in aumento.

In caso di offerte anormalmente basse, si procederà ai sensi dell'art.97 comma 5) del D.Lgs 50/2016 e ss.mm. ii..

La valutazione delle offerte sarà svolta da una Commissione Giudicatrice appositamente nominata con atto del responsabile della Stazione Appaltante successivamente alla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte.

I criteri di aggiudicazione mediante punteggio saranno i seguenti:

**1) prezzo: punti 30;**

all'offerta col prezzo più basso (**O** min) verranno attribuiti 30 punti (**P**max), mentre alle restanti offerte (**O** x) saranno attribuiti punteggi (**P**x) proporzionalmente inferiori, secondo la seguente formula:

$$Px = 30 \times \frac{O \text{ min}}{O x}$$

**2) qualità: punti 70;**

Il calcolo di quest'ultimo valore sarà ottenuto in base ai parametri riportati nella successiva tabella.

Al fine di garantire la qualità del servizio verranno escluse le offerte che non raggiungeranno almeno 35 punti su 70.

CRITERI	PUNTEGGIO MAX	SUBCRITERIO	SUB PUNTEGGIO
1 Anzianità di servizio dell'impresa nel campo della ristorazione collettiva scolastica da comprovarsi mediante il certificato Registro Imprese:	6	specializzazione nel campo della ristorazione collettiva scolastica inferiore a 3 anni	0
		presenza di certificato del registro Imprese attestante la specializzazione nel campo della ristorazione collettiva scolastica da 3 a 7 anni	4
		presenza di certificato del registro Imprese attestante la specializzazione nel campo della ristorazione collettiva scolastica da 8 o più anni	6
2 Autocertificazione relativa al numero dei pasti totali preparati nell'anno precedente presso il Centro di cottura destinato a fornire il servizio, suddivisi per le seguenti tipologie: scuole, aziende, ospedali, riportando la percentuale di pasti preparati per la Ristorazione Scolastica	10	0 – 10% di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto	0
		11 – 20% di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto	2
		21 – 40% di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto	4
		41 – 60% di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto	6
		81 – 100% di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto	8

		6 punti = 81 – 100% di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto	10
3 Utilizzo contenitori per il trasporto dei pasti nei plessi scolastici interessati (Allegare scheda tecnica)	6	Contenitori passivi (con coibentazione termica e/o camera d'aria)	2
		Contenitori, oltre alla coibentazione termica, anche con sistema mantenimento temperatura a saturazione di vapore	4
		Contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica	6
4 Qualifica del personale fisso presente quotidianamente nel Centro di cottura destinato a fornire il servizio opportunamente documentata (si possono Cumulare i punteggi)	16	Presenza di almeno un cuoco diplomato o dotato di esperienza pregressa almeno triennale come cuoco	1
		Presenza responsabile di cucina con esperienza almeno biennale	3
		Presenza Tecnico Nutrizionista diplomato	5
		Presenza laureato in scienze dell'alimentazione	7
5 Corsi di aggiornamento del personale con opportuna documentazione	3	Corsi di aggiornamento per ogni addetto fino a 10 ore annue	2
		Corsi di aggiornamento per ogni addetto oltre a 10 ore annue	3
6 Possesso di certificazione ISO inerente il servizio di ristorazione (si assegnerà uno solo dei punteggi anche in presenza di entrambi i certificati)	5	in assenza di certificazione ISO 9001	0
		in presenza di certificazione ISO 9001	3
		in presenza di certificazione ISO 22000	5
7 Prossimità tra il centro di cottura e i refettori /espressa in termini di percorrenza)	10	Consegna oltre 1 ora	0
		Consegna entro 1 ora	4
		Consegna entro 40 minuti	7
		Consegna entro 20 minuti	10
8 Valutazione dell'impatto ambientale nella gestione del servizio -classe ecologica del mezzo di trasporto adibito stabilmente alla veicolazione dei pasti (allegare copia carta circolazione)	4	Euro 4	0
		Euro 5	3
		Euro 6	4

<b>9</b> Proposta percentuale utilizzo di prodotti biologici marchio I.G.P. e D.O.P. rispetto al totale dei prodotti da utilizzare nella preparazione del pasto. (Successivamente all'aggiudicazione e inizio servizio, l'approvvigionamento dei prodotti dovrà essere documentato attraverso le fatture d'acquisto sulle quali sono riportate le indicazioni relative all'origine, la natura, la qualità e la quantità dei prodotti acquistati.	10	utilizzo di prodotti biologici marchio I.G.P. e D.O.P da 0% a 20%	0
		utilizzo di prodotti biologici marchio I.G.P. e D.O.P da 21% a 40%	2
		utilizzo di prodotti biologici marchio I.G.P. e D.O.P da 41% a 60%	5
		utilizzo di prodotti biologici marchio I.G.P. e D.O.P da 61% a 80%	8
		utilizzo di prodotti biologici marchio I.G.P. e D.O.P da 81% a 100%	10
<b>Totale punteggio massimo 70</b>			

L'aggiudicazione è effettuata a favore del concorrente che ha riportato il punteggio complessivo maggiore (somma del punteggio dell'offerta tecnica e del punteggio dell'offerta economica).

#### **Art.6**

#### **Condizioni generali dell'appalto**

**A)** Sono a carico della ditta aggiudicataria i seguenti obblighi:

- Fornitura di tutti i generi alimentari necessari per l'osservanza delle tabelle dietetiche predisposte dall.A.S.P. di competenza ed ivi allegate.
- Preparazione giornaliera dei pasti completi basati sulle tabelle dietetiche redatte dall'Azienda Sanitaria Provinciale di Vibo Valentia.

Il menù prevede la somministrazione di:

- **Primo piatto**
- **Secondo piatto**
- **Contorno**
- **Pane**
- **Frutta di stagione (un frutto)**
- **Acqua minerale.**

-Trasporto in idonei contenitori termici, consegna dei pasti presso le scuole interessate dal servizio, sporzionamento e distribuzione giornaliera nelle ore fissate dagli organi scolastici ed in tempo utile alla consumazione,

-Personale qualificato sufficiente per garantire la preparazione e la distribuzione dei pasti agli utenti nonché personale e materiale di pulizia per assicurare l'igiene e la funzionalità della cucina, dei refettori e di tutti i locali adibiti all'uso di mensa;

-Pulizia straordinaria dei refettori ogni qualvolta l'Amministrazione o l'ASP ne facciano richiesta a giudizio insindacabile delle stesse;

-Forniture dei vuoti a perdere: piatti bicchieri, posate, tovaglie e tovaglioli (in plastica o in carta), tutti di buona qualità e conformi alle norme CE.

**B)** L'impresa aggiudicataria dovrà inoltre osservare le seguenti prescrizioni che formano parte integrante dei predetti obblighi generali dell'appalto:

1. Misure di sanificazione ambientale:

Detersione e disinfezione giornaliera di tutti i piani di lavoro, pavimenti, servizi igienici, lavelli, sia nel centro di cottura che nei refettori. Detersione e disinfezione settimanale della celle frigorifere, cappe aspiranti e strumenti d'uso. Detersione e disinfezione mensile, previa asportazione delle derrate alimentari, di tutti gli ambienti. Adozione di ogni misura di protezione dagli insetti e roditori. Verifica dell'efficienza delle cappe aspiranti.

2. Materie prime da utilizzarsi per la preparazione dei pasti

La ditta appaltatrice avrà diritto di scegliere, a propria discrezione i fornitori più idonei a garantire la qualità e la regolarità degli approvvigionamenti delle merci.

Le materie prime usate per la preparazione dei pasti dovranno rispondere ai requisiti igienici e merceologici fissati dalla normativa vigente.

La ditta dovrà disporre adeguati controlli di qualità di tutti i prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti.

3. Qualità delle materie prime e del servizio mensa.

Per le materie prime, la ditta è tenuta all'osservanza dei seguenti obblighi:

a) precisa denominazione di vendita del prodotto alla consegna dimostrabile attraverso confezioni chiuse ed etichette esaurienti e perfettamente rispondenti alle norme vigenti. Integrità degli imballaggi e delle singole confezioni che dovranno essere assolutamente prive di ammaccature, ruggine, ecc.;

b) integrità del prodotto, dimostrabile attraverso l'assenza di difetti merceologici e caratteri organolettici adeguati, di cui dovrà essere garantita la conservazione fino al consumo;

c) la ditta dovrà provvedere altresì alla conservazione delle bolle di consegna o equivalenti a norma di legge, delle ditte fornitrici che andranno tenute in maniera ordinata e che dovranno essere disponibili per eventuali controlli;

d) pur essendo tollerato il ricorso a materie prime conservate o surgelate, nel pieno rispetto delle norme vigenti in materia, è fatto divieto alla ditta di impiegare e somministrare pietanze preconfezionate e/o precotte. Sarà concesso, tuttavia, fare ricorso a prodotti in qualunque modo conservati per il verificarsi di eventi eccezionali previa autorizzazione scritta dell'Amministrazione Comunale e dietro parere delle Autorità Sanitaria e Scolastica;

e) è fatto divieto assoluto e tassativo alla ditta di congelare qualunque tipo di alimento in mensa, scongelare gli alimenti surgelati in cella frigorifera, riciclare pasti o avanzi;

f) al personale di cucina spetta l'obbligo di un controllo della qualità e dello stato di conservazione delle derrate prima del suo utilizzo, dandone immediata comunicazione al proprio datore di lavoro e al personale amministrativo in servizio presso le scuole. Tutto il personale addetto al ciclo di produzione, distribuzione e consumo dovrà astenersi dal fumare e dovrà essere dotato di apposito libretto sanitario da cui risulti l'esenzione di malattie infettive, di camice bianco, copricapo, mascherina e appositi guanti monouso da usare durante lo svolgimento delle varie mansioni ed operazioni;

g) attivazione, per l'intero servizio, di uno specifico sistema di autocontrollo basato sui principi dell'H.A.C.C.P. (Hazard Analyst Critical Control Point) nonché il rispetto della normativa di cui al Decreto Lgs. n.193/2007.

**Art.7**

**Preparazione dei pasti**

I pasti dovranno essere preparati presso il centro di cottura della ditta appaltatrice nella mattinata stessa di somministrazione seguendo i seguenti accorgimenti:

- a) fare in modo che non intercorrano più di due ore tra il termine della preparazione del pasto e la distribuzione a caldo;
- b) privilegiare cotture al forno, al vapore e stufare con la minima quantità di grassi aggiunti, evitando frittiture;
- c) limitare il ricorso a prodotti a base di glutammato nella preparazione di brodi;
- d) non eccedere nell'uso di sale da cucina e ricorrere all'uso di aromi vegetali;
- e) non riciclare oli di cottura.

La Ditta appaltatrice garantisce la rispondenza dei prodotti alle caratteristiche igienico-sanitarie previste dalle vigenti leggi. L'Ente si riserva il diritto di verificare che le materie prime impiegate per la preparazione dei pasti abbiano caratteristiche corrispondenti ai requisiti previsti dal presente capitolato.

E' assolutamente vietata qualsiasi procedura che preveda il riciclo di avanzi.

La Ditta appaltatrice si assumerà l'obbligo di conservare a + 4°C per almeno 72 ore un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, in appositi contenitori chiusi muniti di etichetta recante la data, da utilizzare per analisi di laboratorio nel caso si verificano episodi di intossicazione; E' previsto un menù speciale per gli utenti, sia bambini che adulti, per particolari esigenze cliniche comprovate da certificato medico, nonché richieste di esclusione di alcuni alimenti per motivi etnico-religiosi per le quali è sufficiente una dichiarazione dei genitori. Il prezzo unitario dei menù speciali s'intende uguale al prezzo unitario del menù normalmente prodotto.

## **Art.8**

### **Determinazione del Menù**

I pasti devono rispecchiare le "Tabelle dietetiche e caratteristiche degli alimenti per la refezione scolastica" redatte dalla competente Autorità Sanitaria, allegate, al presente capitolato. La quantità servita dovrà essere corrispondente alla grammatura a crudo ed al netto. Particolare attenzione verrà prestata all'utilizzazione di prodotti agricoli che possono essere certificati "Prodotti biologici" da uno dei Consorzi responsabili dei controlli di cui all' art. 15 del Regolamento CEE n° 2092/91 e s.m.i.

E' consentita la variazione del menù, in via del tutto eccezionale, nei seguenti casi:

- gravi guasti agli impianti di cottura o avaria della struttura di conservazione, tale variazione non potrà protrarsi per più di due giorni. Qualora tali guasti o avarie dovessero protrarsi per più di due giorni la ditta appaltatrice dovrà somministrare pasti con le caratteristiche di cui al presente capitolato preparandoli in una struttura alternativa e accollandosi tutti gli oneri;
- -costante non gradimento di alcuni piatti da parte degli utenti del servizio;
- su indicazione e intervento congiunto dell'Amministrazione comunale, della Commissione mensa, della ditta appaltatrice e dell'A.S.P. competente;
- in caso di sciopero del personale della ditta appaltatrice quest'ultima dovrà servire in alternativa un pasto freddo la cui composizione dovrà essere attinente agli alimenti previsti dal menù.

## **Art.9**

### **Trasporto dei pasti**

I pasti dovranno essere consegnati ai singoli plessi con automezzi coibentati, utilizzati esclusivamente per questo scopo e muniti di idoneità igienico sanitaria nel rispetto delle normative e disposizioni vigenti.

I pasti saranno trasportati in contenitori multiporzione idonei, a norma di legge, a garantire la sicurezza microbiologica ed il rispetto dei parametri organolettici a tutela dell'accettabilità del piatto. La temperatura dei pasti, all'atto dell'apertura dei contenitori per la distribuzione, non dovrà esse-

re inferiore a + 65°C per i pasti da consumarsi caldi, inferiore a + 10°C per i cibi da consumarsi refrigerati, inferiore a + 4°C per i cibi da conservarsi obbligatoriamente a tale temperatura. Ogni contenitore dovrà essere contrassegnato da apposita etichetta evidenziante:

- denominazione dell'alimento contenuto;
- data e orario di ultimazione della preparazione;
- temperatura di conservazione obbligata o consigliata.

## **Art.10**

### **Condizioni particolari dell'appalto**

1. Osservanza dei contratti collettivi di lavoro.

a) Nell'esecuzione del servizio l'impresa si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto nazionale di lavoro per gli addetti del settore, nonché le norme contenute negli accordi integrativi locali in vigore nel tempo e nelle località in cui si svolge il servizio. Si obbliga inoltre ad applicare gli accordi medesimi anche dopo la scadenza e fino al loro rinnovo e, se cooperative, anche nei rapporti con i soci;

b) i suddetti obblighi vincolano l'impresa anche se essa non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse in modo indipendente dalla sua natura, dalla struttura e dimensioni e da ogni qualificazione giuridica, economica e sindacale;

2. Sicurezza del Personale addetto al servizio.

Per garantire la sicurezza del lavoro dei propri dipendenti, l'appaltatore s'impegna a osservare tutte le disposizioni di cui al D. Lgs. n. 81/2008 e tutte le norme antinfortunistiche di legge esonerando il Comune da ogni responsabilità.

## **Art.11**

### **Clausola Sociale**

Nell'ottica del mantenimento dei livelli occupazionali e delle condizioni contrattuali per il periodo di durata dell'appalto, in applicazione dell'art. 50 del D.Lgs. 50/2016 e e ss.mm.ii nel rispetto dei Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro di all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81, si richiede che la ditta appaltatrice, previa verifica dell'idoneità degli stessi, assuma prioritariamente lo stesso personale addetto al servizio che operava alle dipendenze della ditta uscente, compatibilmente con l'organizzazione d'impresa dell'appaltatore subentrante.

Ai sensi dell'art. 50 del d.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii, al fine di garantire la continuità del servizio, l'aggiudicatario è tenuto al rispetto delle procedure previste dai contratti collettivi vigenti che regolamentano il cambio di gestione.

A tal fine l'aggiudicatario è tenuto al rispetto delle norme di legge e contrattuali vigenti in materia di salvaguardia dell'occupazione del personale in forza al gestore uscente.

L'aggiudicatario, qualora abbia l'esigenza di disporre di ulteriori risorse umane rispetto a quelle già presenti nella propria organizzazione, è tenuto in via prioritaria ad assumere il personale dipendente – che ne faccia richiesta – che si trovava già in servizio presso l'appaltatore uscente.

Resta impregiudicata la facoltà dell'aggiudicatario di valutare l'assunzione di unità che, per quantità e qualifica, siano armonizzabili con la propria struttura operativa in funzione dell'organizzazione d'impresa e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste per lo svolgimento del servizio.

## **Art.12**

### **Sciopero**

Il servizio di refezione scolastica è considerato servizio pubblico essenziale ai sensi della normativa vigente. Pertanto qualora nel corso del contratto si verificino scioperi o cause di forza maggiore che impediscano l'espletamento del servizio, l'impresa dovrà comunque darne preventiva e tempestiva comunicazione a garantire adeguati livelli minimi di espletamento del servizio.

### **Art. 13**

#### **Responsabile tecnico dell'impresa**

Per Responsabile del servizio si intende la persona deputata dalla ditta appaltatrice a sovrintendere il servizio nella sua interezza e a mantenere i rapporti con il Comune e, all'occorrenza, anche con le direzioni didattiche e la commissione mensa. Al Responsabile del servizio spetta il coordinamento di tutto il personale operante nelle cucine e nelle mense di distribuzione, nonché l'armonizzazione globale del servizio. Tale persona dovrà avere le seguenti caratteristiche:

1 Autonomia operativa adeguata a far funzionare la globalità del servizio e risolvere tutti gli eventuali problemi operativi;

2 Adeguata competenza tale da consentire la valutazione igienico dietetica del servizio, sovrintendere alle operazioni di preparazione e somministrazione dei pasti ed essere garante, nonché diretto interlocutore con il Comune;

Tre giorni prima dell'inizio del servizio dovrà pervenire all'ufficio Area Amministrativa del Comune di Serra San Bruno comunicazione scritta da parte della ditta appaltatrice contenente:

-indirizzo dell'ufficio e numero telefonico urbano e numero telefonico per la reperibilità immediata del responsabile del servizio;

-nome del responsabile del servizio.

### **Art. 14**

#### **Sopralluogo**

L'impresa, mediante un proprio legale rappresentante o altra persona appositamente delegata, dovrà, a pena di esclusione, effettuare un sopralluogo per la presa visione dei luoghi, dei locali interessati dalle prestazioni, degli arredi, attrezzature e di tutte le circostanze e degli elementi di fatto e di luogo che possono influire sullo svolgimento del servizio e sull'offerta.

### **Art.15**

#### **Responsabilità ed Assicurazione**

La ditta aggiudicataria è direttamente responsabile sia civilmente che penalmente nei riguardi del Comune e di terzi di ogni e qualsiasi danno derivante dall'espletamento del servizio ivi compresi i casi di tossinfezione alimentare, fermo restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento senza diritto di rivalsa o a compensi da parte del comune, salvi gli interventi in favore della ditta da parte di società assicuratrici.

A tal scopo la ditta risultata aggiudicataria, prima della stipula del contratto, dovrà essere in possesso di un'adeguata polizza assicurativa RC. contro i rischi inerenti la gestione del servizio, ivi compresi di tossinfezione e/o avvelenamento dei fruitori del servizio di refezione, con un massimale unico di rischio non inferiore a €. 1.500.000,00 con l'espressa rinuncia da parte della compagnia ad ogni azione di rivalsa nei confronti del Comune di Serra San Bruno.

Copia della polizza dovrà essere prodotta al Comune prima della sottoscrizione del contratto e prima dell'attivazione del servizio.

### **Art.16**

#### **Controlli**

L'Ente si riserva il diritto di procedere al controllo ed alle analisi delle materie prime utilizzate nella preparazione degli alimenti e degli alimenti stessi, la quantità delle razioni, la temperatura dei cibi nonché ogni altro elemento ritenuto utile alla valutazione del corretto adempimento di quanto previsto nel presente capitolato. L'Amministrazione Comunale può autorizzare visite da parte dei componenti la Commissione Mensa, nonché disporre periodici controlli tramite la competente ASP, al fine di verificare il rispetto delle norme igienico sanitarie in materia. L'Ente può altresì vietare l'uso di determinati prodotti o la somministrazione di pasti giudicati non conformi ai requisiti previsti dal capitolato.

## **Art. 17**

### **Smaltimento rifiuti –raccolta differenziata**

La raccolta, l'imballaggio e lo smaltimento dei rifiuti e quant'altro connesso e derivante dallo svolgimento del servizio, dovrà essere effettuato secondo le normative vigenti nel territorio comunale ed a completo carico ed onere dell'impresa aggiudicataria e comunque sempre con le modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazioni ed il rispetto delle cure igieniche.

## **Art. 18**

### **Modalità di pagamento**

Il compenso per la gestione del servizio è comprensivo di ogni onere dovuto per l'espletamento di tutte le attività e di tutte le prestazioni poste a carico della ditta dal presente capitolato, nonché di tutte le attività aggiuntive che la ditta proporrà in sede di offerta e che sarà tenuta a svolgere qualora risulti aggiudicataria.

Il pagamento del corrispettivo, così come determinato per costo unitario di pasto all'atto della presentazione dell'offerta, verrà effettuato sulla base di fatture mensili. Alle fatture emesse dovranno essere allegati i buoni pasto acquistati presso il Comune di Serra San Bruno, che gli utenti giornalmente consegneranno al personale scolastico addetto. Nella fattura dovrà essere indicato in modo analitico il numero dei pasti erogati distinguendo gli alunni e i docenti;

L'accertamento delle presenze risulterà dal numero dei pasti di cui ai buoni allegati alla fattura e verificate con i dati comunicati dalle scuole. Il pagamento del corrispettivo verrà effettuato entro sessanta giorni dall'inoltro della fattura

All'atto del pagamento la ditta si intenderà compensata di qualsiasi sua prestazione, senza aver diritto a nuovi maggiori compensi intendendosi in tutto soddisfatta con il corrispettivo mensile. Il compenso pattuito rimane fisso per tutta la durata dell'appalto.

La sospensione del servizio mensa, nelle giornate di normale fruizione scolastica, determinata per qualsiasi motivazione dall'Amministrazione comunale, non darà luogo al pagamento di alcun corrispettivo, purché l'Amministrazione provveda a darne idoneo preavviso all'appaltatore.

Ai fini del pagamento delle somme spettanti, la Ditta aggiudicataria assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, di cui alla legge n. 136 del 13.08.2010, a pena di nullità del contratto. Pertanto, la ditta aggiudicataria è obbligata, ai sensi dell'art. 3 della suddetta legge, ad utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali, accessi presso banche o presso la Società Poste Italiane S.P.A., dedicati anche in via non esclusiva, ed a comunicare a questo Ente gli estremi identificativi dei suddetti conti correnti dedicati, nonché le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi, entro sette giorni dalla loro accensione.

In caso di mancato adempimento dei suddetti obblighi sarà attivata la risoluzione espressa del presente contratto.

## **Art. 19**

### **Cauzione provvisoria e definitiva**

La ditta partecipante alla gara dovrà costituire nei modi di legge cauzione provvisoria di €630,00 pari all'2% dell'importo complessivo dell'appalto, in applicazione dell'art. 93 del D.lgs. n. 50/2016 e s.m.i.

In presenza dei requisiti e delle certificazioni indicate all'art. 93, comma 7, del D.Lgs. 50/2016 tale importo potrà essere ridotto così come specificato nello stesso.

L'Amministrazione Comunale, provvederà a trattenere la cauzione provvisoria della ditta aggiudicataria del servizio per la mancata sottoscrizione del contratto da parte dell'aggiudicatario e a segnalare la circostanza agli organi di competenza per i provvedimenti di conseguenza.

Alle ditte non aggiudicatarie, la cauzione sarà restituita nei modi e termini di legge.

La Ditta aggiudicataria, ai sensi dell'art.103 del D.Lgs. n. 50/16 e ss.mm.ii. sarà tenuta a presentare, in sede di sottoscrizione del contratto, a pena di decadenza dall'aggiudicazione, un deposito cauzionale definitivo, una garanzia fideiussoria pari al 10% (dieci per cento) dell'importo contrattuale I.V.A. inclusa, a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni contrattuali e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempienza delle obbligazioni stesse, salva comunque la risarcibilità del maggior danno. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10 per cento, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento; ove il ribasso sia superiore al 20 per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20 per cento

Il deposito cauzionale definitivo, viene costituito esclusivamente mediante fidejussione bancaria o polizza fideiussoria assicurativa, rilasciata dagli intermediari finanziari, iscritti nell'elenco speciale di cui all'art.107 del D.Lgs1 settembre 1993, n.385 e ss.mm.ii., che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio garanzie, a ciò autorizzate dal Ministero dell'Economia e delle Finanze. Il deposito cauzionale rimarrà vincolato fino al termine del rapporto contrattuale.

## **Art.20**

### **Subappalto**

In considerazione della particolare tipologia del servizio in questione non è ammesso il subappalto e, pertanto, la ditta aggiudicataria deve essere garante di tutte le prestazioni d'opera e forniture comprese e previste nel presente capitolato.

## **Art.21**

### **Stipula del contratto**

La stipula del contratto avverrà mediante corrispondenza secondo l'uso del commercio consistente in un apposito scambio di lettere (art. 32, comma 14, del D. Leg.vo 50/2016). È nella facoltà delle parti effettuare lo scambio mediante PEC o strumenti analoghi negli Stati membri;

Mentre l'offerente resta impegnato per effetto della presentazione stessa dell'offerta, il Comune non assumerà verso di questi alcun obbligo se non quando, a norma di legge, tutti gli atti inerenti alla gara in questione e ad essa necessari e dipendenti avranno conseguito piena efficacia giuridica. La ditta aggiudicataria è tenuta alla stipula del relativo contratto e, qualora ricusasse di stipulare lo stesso, verrà incamerata la cauzione provvisoria versata.

Costituiscono parti integranti del contratto:

-l'offerta dell'impresa e la relativa documentazione tecnica.

-il presente capitolato con i relativi allegati (tabelle dietetiche) firmato per accettazione.

## **Art. 22**

### **Osservanza delle clausole contrattuali e penalità**

L'osservanza e la verifica del buon andamento del servizio di mensa scolastica avviene attraverso una Commissione Mensa composta da:

- a) Assessore comunale con delega alla P.I.;
- b) Medico scolastico;
- c) N. 2 rappresentanti dei genitori;
- d) N. 2 insegnanti;

La Commissione Mensa avrà il compito di verificare direttamente l'organizzazione e la funzionalità del servizio e di segnalare all'Ufficio Area Amministrativa del Comune di Serra San Bruno eventuali problemi connessi al servizio o eventuali proposte relative all'alimentazione degli alunni.

In caso venissero rilevate irregolarità nell'esecuzione dello stesso, l'Amministrazione, comunque, prima di procedere all'interruzione o sospensione del servizio, totale o parziale, a causa di disfunzioni nell'organizzazione, nella qualità o nella quantità di cibo, a seguito dei predetti controlli, o su

segnalazioni fatte dagli utenti, dagli operatori, dagli uffici comunali, dalla "Commissione Mensa" e dall'ASP, accertata l'esistenza e la gravità delle disfunzioni applicherà le seguenti sanzioni:

- a) alla prima segnalazione una penale di €. 250,00;
- b) alla seconda segnalazione una penale di €. 500,00;
- c) alla terza segnalazione il contratto si intenderà automaticamente risolto e si procederà all'affidamento del servizio ad altra ditta con il diritto di rivalsa nei confronti della ditta inadempiente per le maggiori spese sostenute.

### **Art. 23**

#### **Risoluzione del contratto**

Il Comune avrà la facoltà di risolvere il contratto con tutte le conseguenze che tale risoluzione comporta, sia di legge e sia previste dalle disposizioni del presente capitolato, nelle seguenti ipotesi:

- per perdita da parte della ditta dei requisiti richiesti per la partecipazione alla gara
- in caso di apertura di una procedura di fallimento a carico dell'appaltatore;
- in caso di cessione dell'attività ad altri;
- in caso di mancata osservanza del divieto di subappalto.
- qualora si verificasse un caso di grave intossicazione alimentare accertato dalle autorità sanitarie per motivazioni imputabili alla ditta;
- per interruzione non motivata del servizio;
- per inadempienze reiterate per più di tre volte;
- per il verificarsi di inadempienze tali da rendere inaccettabile il servizio per gli scopi cui è destinato;

In caso di risoluzione del contratto il Comune potrà scegliere di affidare il servizio a terzi per il periodo di tempo necessario per procedere a nuovo appalto, attribuendo gli eventuali maggiori costi alla ditta alla quale è stato revocato il contratto.

E' sempre fatto salvo il diritto al risarcimento dei danni derivati dalle inadempienze. Il Comune potrà rivalersi su eventuali crediti dell'appaltatore senza necessità di diffide o altre formalità.

Resta infine stabilito che in caso di rescissione del contratto, per qualsiasi motivo, l'Amministrazione appaltante procederà all'incameramento della cauzione definitiva.

### **Art. 24**

#### **Revisione dei prezzi**

Non è ammessa la revisione dei prezzi.

### **Art. 25**

#### **Esecuzione del servizio**

Il servizio di mensa dovrà essere eseguito dalla ditta aggiudicataria con l'osservanza di tutte le norme contenute nel presente capitolato con l'esplicita rinuncia da parte della ditta stessa ad avanzare riserve o pretese comunque motivate in merito alla consistenza e caratteristiche del servizio appaltato.

### **Art. 26**

#### **Riservatezza dei dati**

I dati forniti dalle Ditte concorrenti saranno raccolti e trattati ai fini del procedimento di gara e dell'eventuale stipulazione del contratto. Tali dati saranno utilizzati secondo le disposizioni di legge e potranno essere comunicati:

- al personale interno all'Amministrazione interessata dal procedimento di gara;
- ai concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara;
- ad ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della Legge n. 241/90 e successive modifiche

ed integrazioni;  
-ad altri eventuali soggetti della Pubblica Amministrazione.

**Art. 27**  
**Controversie**

In caso di controversie, il Foro competente è quello di Vibo Valentia.

**Art. 28**  
**Costituzione in mora**

Tutti i termini e le comminatorie previste dal presente capitolato, operano di pieno diritto senza obbligo per il Comune della costituzione in mora dell' appaltatore.

**Art. 29**  
**Cessione di crediti**

La cessione di crediti e qualunque procura dell'appaltatore sono vietate qualora non sono riconosciute dall' Amministrazione comunale.

**Art. 30**  
**Informazioni**

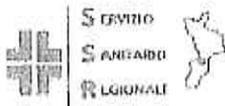
Per eventuali informazioni è possibile rivolgersi al Responsabile del procedimento Sig.ra Maria Censore tel. 0963 779410 e mail [elettoriale@comune.serrasanbruno.vv.it](mailto:elettoriale@comune.serrasanbruno.vv.it) Ufficio Area Amministrativa - Affari Generali e Istituzionali del Comune di Serra San Bruno (VV)

**Art. 31**  
**Rinvio a norme vigenti**

Per tutto quanto non previsto nel presente Capitolato, si rinvia al D.Lgs n. 50/2016 e ss.mm.ii, alle norme legislative al riguardo nonché, alle norme del Codice Civile.  
L'aggiudicazione sarà immediatamente vincolante per la ditta aggiudicataria mentre, conseguirà efficacia per l'Amministrazione comunale solo dopo l'approvazione della procedura di gara da parte dei competenti organi.

Il Responsabile dell'Area Amministrativa  
Affari Generali ed Istituzionali  
Maria Censore

Allegati:  
Tabelle dietetiche redatte dall'Azienda Sanitaria Provinciale di Vibo Valentia.



SERVIZIO  
SANITARIO  
REGIONALI  
Istituzione Tutela della Salute  
e Assistenza Sanitaria

# AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE VIBO VALENTIA



REGIONE CALABRIA

Dipartimento di Prevenzione Direttore dott. Cesare Pasqua  
U.O. Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione  
Responsabile dott. Giuseppe Barbieri

ASP DI VIBO VALENTIA  
Protocollo n° 0024781 del 02/08/2017



Prot. n.1724 /IP

del 02.08.2017

Responsabile del Servizio  
Area Amministrativa  
Comune di Serra San Bruno (VV)  
[info@comune.serrasanbruno.vv.it](mailto:info@comune.serrasanbruno.vv.it)

Oggetto: richiesta tabelle dietetiche .

In riferimento alla Vostra richiesta del 10.07.2017 si comunica che le tabelle dietetiche della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria valevoli per l'anno 2017-2018 non hanno subito variazioni rispetto a quelle adottate per l'anno scolastico 2013-2014.

Il Responsabile

dott. Giuseppe Barbieri

Il Direttore

dott. Cesare Pasqua

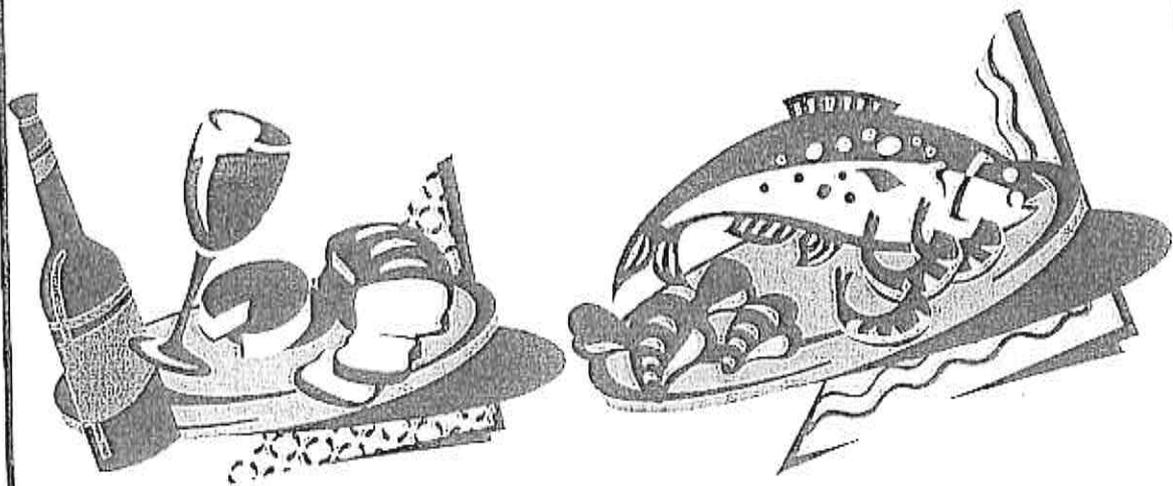
1

REGIONE CALABRIA  
*Azienda Sanitaria Provinciale*  
89900 VIBO VALENTIA

Dipartimento di Prevenzione - Direttore dott. Cesare Pasqua

Via Gentile, n. 2 - Tel. 0963-962480

# *Alimentazione & Nutrizione*



Comune di Serra San Bruno  
Prot. N. 0017525 del 21-11-2013



REGIONE CALABRIA  
**Azienda Sanitaria Provinciale**  
89900 VIBO VALENTIA

---

DIPARTIMENTO di PREVENZIONE

**Alimentazione  
& nutrizione**

**La stesura è a cura di:**

**Dott. Cesare Pasqua**

**Dott. Giuseppe Barbieri**

**Dott. Giuseppe Paduano**

**Dott. Giuseppe Carnovale**



*Ai Genitori*

*Agli Insegnanti*

*Agli Alunni delle Scuole comunali della Provincia di Vibo Valentia*

In relazione alle disfunzioni rilevate nell'ambito della refezione scolastica, questo Servizio ha dato inizio ad un programma di studio che ha avuto l'intento di approfondire le conoscenze nel campo dell'alimentazione perchè è noto il fatto che ognuno di noi dovrebbe tenere in debito conto come un corretto modo di nutrirsi, attraverso una alimentazione cosciente, contribuisce in modo determinante al mantenimento al proprio stato di salute.

Il programma è stato articolato su una serie di incontri durante i quali abbiamo discusso i diversi aspetti del Panorama Alimentazione e sulla revisione dei menù della mensa scolastica, con l'intento di un adeguamento continuo ai gusti dei piccoli Utenti ed alle necessità contingenti.

E proprio da queste ultime sono derivate i maggiori problemi e ci hanno costretti, almeno per il momento, talvolta a rallentare nell'evoluzione del programma, tal altra addirittura a fare qualche passo indietro, soprattutto per quel che riguarda la varietà dei menù.

Rimane tuttavia immutato l'impegno nostro a proseguire nel lavoro iniziato con convinzione ed entusiasmo, confidando nella comprensione e soprattutto nella collaborazione di tutte le componenti interessate.

In particolare sarà necessario che i genitori ed insegnanti partecipino in modo attivo per far sì che si instauri una valida e fattiva collaborazione.

E proprio con questo spirito di collaborazione ci siamo preoccupati di far prevenire i nuovi menù previsti per l'anno scolastico con la specifica dei componenti, della loro quantità e relativo apporto calorico, in modo che possa essere attuata una più corretta integrazione tra alimentazione scolastica e domestica.

Rimaniamo comunque a disposizione di tutti per fornire ulteriori dettagli relativi ai valori nutrizionali dei menù e per ricevere possibili critiche e/o suggerimenti.



Alimentarsi significa, fornire al proprio organismo tutto ciò che gli permette di mantenersi vivo ed attivo. Sono gli alimenti che forniscono all'uomo ed agli altri animali le sostanze necessarie per mantenere efficienti le funzioni vitali e le capacità lavorative specifiche per ciascuna specie animale. Alimento è pertanto qualsiasi materiale commestibile che preso dall'ambiente esterno contenga ed offra all'organismo le sostanze nutritive che, opportunamente trasformate, gli forniscano energia (funzione energetica) gli permettano di costruire i propri tessuti e di reintegrarne le perdite (funzione plastica) e di regolare le proprie funzioni (funzioni regolatrice).

L'enorme sviluppo demografico e l'inserimento dell'uomo nella società modernamente organizzata hanno reso necessario lo studio razionale dell'approvvigionamento, produzione, conservazione e distribuzione degli alimenti, che prende il nome di SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE.

Gli alimenti sono costituiti da sostanze complesse che l'organismo digerisce, assorbe e trasforma in sostanze più semplici ed utilizzabili, che si definiscono "principi nutritivi" o "nutrienti".

I glucidi (o carboidrati), le proteine (o protidi), i grassi (o lipidi), le vitamine, i sali minerali e l'acqua sono i nutrienti che vengono utilizzati dall'organismo dell'uomo e degli altri mammiferi per le varie funzioni, partecipando ad esse in diversa misura.

La scienza che ha per oggetto la natura degli effetti degli alimenti e quindi studia il loro contenuto in nutrienti è definita SCIENZA DELLA NUTRIZIONE e ci aiuta ad ottenere dagli alimenti il maggior beneficio possibile, suggerendo un insieme di regole da adottare per una equilibrata e corretta nutrizione.

### Nutrirsi bene è alimentarsi molto?

No. Nutrirsi bene significa alimentarsi con una dieta qualitativamente e quantitativamente equilibrata che, considerando il sesso, l'età, il tipo di attività svolta e l'eventuale stato di malattia, fornisca al nostro organismo la giusta ed opportuna quantità di principi nutritivi.

Una qualsiasi variazione per eccesso o per difetto determina un cattivo stato di nutrizione e può rappresentare un danno per la nostra salute.

Al contrario una corretta alimentazione permetterà di ottenere uno stato nutrizionale ottimale che può contribuire alla guarigione di molte malattie.



**Come utilizziamo l'energia che ci deriva dai principi nutritivi contenuti negli alimenti?**

La utilizziamo con tre scopi principali:

- Mantenimento delle funzioni vitali (respirazione, circolazione, attività nervosa, ecc.)
- Espletamento dell'attività fisica
- Mantenimento della temperatura corporea (termoregolazione) intorno ai 37° C., condizione fondamentale per lo svolgimento di tutte le funzioni del nostro organismo

L'energia che ricaviamo dagli alimenti è misurata in calorie (Kcal=Kilocaloria) ed ogni alimento è dotato di un potere calorico che dipende dalla quantità e dalla composizione in nutrienti.



## GLUCIDI



6

I glucidi sono detti carboidrati perché composti di carbonio, idrogeno, ossigeno. Sono contenuti prevalentemente negli alimenti vegetali e rappresentano, in percentuale, la maggior quota di nutrienti della nostra dieta. Entrano nella costituzione degli zuccheri e, a seconda della complessità della loro struttura, si distinguono in zuccheri semplici e zuccheri complessi.

Tra i primi troviamo il saccarosio (lo zucchero da cucina), il fruttosio presente nella frutta e nel miele, ed il lattosio contenuto nel latte.

Il più diffuso ed utilizzato degli zuccheri complessi è l'amido contenuto nelle farine, nei cereali, nei legumi e nelle patate. I glucidi sono utilizzati per la funzione energetica; sono in grado di fornire energia immediata, per cui costituiscono, con i grassi, i "carburanti" per eccellenza dell'organismo.

Essi devono essere assunti, preferibilmente e soprattutto, sotto forma di amido e devono fornire il 55% delle calorie giornaliere, impiegate prevalentemente per la funzione dei muscoli e del sistema nervoso.

I glucidi introdotti in eccesso e non utilizzati sono trasformati in lipidi ed accumulati nel tessuto adiposo. In parte contribuiscono alla funzione plastica soprattutto nei tessuti connettivi e nel sistema nervoso.

## PROTIDI

I protidi (o proteine) svolgono fondamentalmente la funzione plastica contribuendo in modo determinante alla formazione, all'accrescimento ed alla riparazione dei tessuti di cui sono composti i diversi organi del nostro corpo. Partecipano alla produzione di energia solo in caso di carenza di zuccheri e grassi. Le proteine, che sono costituite da una catena di composti più semplici, detti aminoacidi, sono in gran parte assunti con gli alimenti ma possono anche essere prodotte dal nostro organismo, che è in grado di formare molti degli aminoacidi e di unirli in catena.

Dei 20 aminoacidi che compongono le proteine, solo 8 non possono essere formati dal nostro organismo, devono essere introdotti con gli alimenti e per questo sono definiti "aminoacidi essenziali". Gli altri 12 sono detti "aminoacidi non essenziali".

Per la presenza o meno nella loro struttura degli aminoacidi essenziali, le proteine si classificano in: proteine complete (latte, uova, pesce, carni e formaggi) proteine incomplete (cereali, legumi, patate).

Le proteine incomplete dei cereali e dei legumi mancano di aminoacidi essenziali diversi:

Revisione(13-Settembre- 2013

l'associazione dei due alimenti è sufficiente ad integrare e completare l'apporto proteico corretto, sostituendo le proteine animali. La quota di proteine introdotta con gli alimenti deve rappresentare il 10-12% delle calorie giornaliere.

## LIPIDI

I lipidi (impropriamente chiamati grassi), sono contenuti nei grassi veri e propri e negli olii; contribuiscono in modo primario alla funzione energetica, rappresentando la forma più concentrata di energia (9,3 Kcal/gr contro le 4 Kcal/gr dei glucidi e dei protidi).

In una alimentazione equilibrata i lipidi devono fornire il 30% dell'apporto calorico.

Quelli non utilizzati immediatamente ai fini energetici, si accumulano sotto forma di trigliceridi nei tessuti adiposi come riserva energetica pronta ad essere utilizzata nei momenti di bisogno. I lipidi esercitano in parte anche la funzione plastica, entrando nella struttura delle cellule di molti organi.

I lipidi di origine animale sono contenuti nel latte, nei formaggi, nelle uova, nelle carni, nel pesce; quelli di origine vegetale negli oli ed in molti semi (arachidi, girasole).

## VITAMINE

Le vitamine sono sostanze strutturalmente molto diverse fra loro, non dotate di alcun potere energetico, ma attive a piccole dosi e insostituibili nella funzione di regolazione dei processi chimici dell'organismo.

Non essendo in genere prodotte dall'organismo, costituiscono una componente essenziale della dieta e devono essere fornite con la razione alimentare quotidiana.

Sono suddivise in gruppi contrassegnati da una lettera dell'alfabeto e da numeri.

Si conoscono 13 vitamine: 4 di esse A - D - E - K vengono veicolate dai grassi e con questi assorbite (vitamine liposolubili) e le altre 9 veicolate con l'acqua (vitamine idrosolubili).

Di queste ultime fanno parte quelle del gruppo B e la vitamina C.

Ad eccezione della vitamina D, che è di provenienza animale, derivano generalmente dal mondo vegetale.

Alcune vitamine del gruppo B sono prodotte dalla flora batterica intestinale.

Gli alimenti a maggior contenuto vitaminico, oltre alla frutta e alla verdura, sono le uova, il latte, il pesce e i cereali integrali.



# ACQUA E MINERALI

L'acqua è indispensabile per le funzioni vitali permettendo il trasporto dei minerali e l'equilibrio termico; inoltre rende possibile la digestione, l'assorbimento ed il trasporto dei nutrienti e l'eliminazione delle sostanze di rifiuto.

Infine partecipa in gran misura alla funzione plastica, dando turgore alle cellule dei diversi organi. Per tutte queste funzioni l'organismo umano necessita ogni giorno di oltre 2 litri di acqua che in gran parte viene introdotta con gli alimenti e bevande ed in minima parte è prodotta dall'organismo stesso.

Anche i minerali sono sostanze essenziali e quindi devono essere introdotti con la dieta. Molti di essi (calcio, potassio, sodio, fosforo, cloro e magnesio) sono assai diffusi nell'organismo, partecipano alla funzione plastica e sono detti "macroelementi".

Altri (rame, ferro, zinco, cobalto, manganese) partecipano invece alla funzione protettiva, vengono utilizzati in minima quantità; questi sono i "microelementi".

A causa della diversa distribuzione negli alimenti dei numerosi minerali, per un loro approvvigionamento sufficiente e corretto è opportuna una dieta molto variata.

*\* Si consiglia la somministrazione di acqua oligominerale.*



## Come deve essere attuata una dieta equilibrata?

Abbandonando le considerazioni empiriche, per poter stabilire una corretta assunzione degli alimenti in cui siano contenute quantità adeguate ed equilibrate dei vari nutrienti, si devono considerare:

- il fabbisogno calorico
- il tipo di attività svolta
- il sesso e l'età
- lo stato fisiologico dell'individuo (accrescimento, maturità, senilità, gravidanza, ecc.)
- le abitudini e preferenze individuali

E' consigliabile l'assunzione di cinque pasti nell'arco della giornata con la seguente distribuzione percentuale delle calorie:

PRIMA COLAZIONE	15 - 20%
PRIMA MERENDA	10%
PRANZO	30 - 35%
SECONDA MERENDA	10%
CENA	30%



## L'ALIMENTAZIONE NELL'ETÀ EVOLUTIVA

La corretta alimentazione del bambino e dell'adolescente riveste un ruolo di primaria importanza poiché, da un lato costituisce il sistema più idoneo a garantire un ottimale sviluppo psicofisico, dall'altro consente all'individuo di acquisire, fin dalla più tenera età, buone abitudini alimentari che lo accompagneranno per tutta la vita.

A partire dal terzo anno di vita il bambino diviene progressivamente autonomo e l'alimentazione diventa simile a quella dell'adulto; infatti la dentatura ormai completa e l'apparato digerente sviluppato, consentono al bambino di potere assumere qualunque alimento (ad eccezione delle bevande alcoliche) spaziando in una ampia gamma di cibi.

La nutrizione nel periodo scolastico e pre-scolastico non servono a garantire un regolare sviluppo ed un buono stato di salute ma anche a facilitare un armonico sviluppo emotivo e del carattere.

E' in questo periodo che si consolidano le abitudini alimentari per cui è importante iniziare ad educare il bambino già nella scuola materna attraverso iniziative che stimolino la sua fantasia e curiosità e che si concretizzino nel momento del pasto consumato sia nella mensa scolastica che a casa: ciò rende indispensabile la collaborazione tra scuola e famiglia.

Con il successivo periodo adolescenziale (11-15 anni) si affacciano nuovi problemi: lo spirito di ribellione che anima molti ragazzi, la maggiore libertà di movimento e disponibilità di denaro portano a compiere scelte autonome al di fuori dell'ambito familiare, anche in campo alimentare.

Sono scelte orientate verso prodotti inadeguati dal punto di vista nutrizionale, troppo ricchi di grassi e di zuccheri ma poveri di vitamine, minerali e fibre, come quelli in vendita nelle paninoteche, pizzerie e fast food.

Il pasto consumato in famiglia o a scuola dovrebbe riequilibrare l'alimentazione dell'adolescente compensandone gli squilibri ed evitando le ripercussioni negative sulla salute, derivanti da una alimentazione irrazionale.

Quindi in tutte le fasce di età, e nell'età evolutiva in particolare, la tutela della salute è garantita in larga misura da una alimentazione equilibrata e completa.

L'alimentazione deve essere quantitativamente sufficiente e qualitativamente variata.

Fornire il giusto apporto di nutrienti è di fondamentale importanza poiché carenze nutrizionali, specie nei primi anni di vita, compromettono la crescita e lo sviluppo psicofisico del bambino, mentre l'iperalimentazione conduce inevitabilmente all'obesità e prepara la strada a molti disturbi e patologie dell'età adulta.



Di fondamentale importanza quindi il controllo regolare e costante del peso corporeo che deve rimanere nei limiti della norma attuando qualora se ne presenti la necessità e sotto la guida del medico, le necessarie restrizioni o i dovuti aumenti della razione alimentare.

L'apporto di energia deve essere sufficiente a garantire non solo il fabbisogno per le funzioni vitali e l'attività fisica, ma anche quello necessario per l'accrescimento.

Le proteine rappresentano il 10-15% delle calorie totali giornaliere e debbono essere di origine sia animale che vegetale, suddivise in parti più o meno uguali.

Proteine vegetali particolarmente pregiate sono quelle dei legumi, i quali associati ai cereali dovrebbero più volte la settimana sostituire la carne.

I grassi vanno limitati al 30% delle calorie totali, riducendole ulteriormente nell'età matura.

Questa quota viene raggiunta grazie ai grassi contenuti negli alimenti ed ai condimenti.

Tra questi è da preferire l'olio di oliva, mentre il burro e gli altri grassi solidi vanno usati solo saltuariamente.

Da evitare anche l'uso abituale di salumi e formaggi grassi.

Per limitare l'assunzione di colesterolo non bisogna eccedere con le uova (2 la settimana), con il fegato e le altre frattaglie e soprattutto con il cervello che ne contiene quantità elevatissime.

E' consigliabile introdurre il pesce (2 volte alla settimana) poiché contiene proteine nobili e acidi grassi essenziali che contrastano l'azione dannosa dei grassi solidi e del colesterolo.

I glucidi debbono essere forniti in gran parte dall'amido contenuto nei cereali e nei loro derivati (riso, pane, pasta e polenta) nei legumi e nelle patate; vanno invece limitate gli zuccheri contenuti nei dolci, caramelle, cioccolatini, marmellata e miele poiché oltre ad essere i maggiori responsabili della carie dentaria, alterano gli equilibri metabolici favorendo anche l'accumulo dei grassi nei tessuti.

Anche l'apporto di fibra deve essere assicurato con il consumo di pane integrale, legumi interi, frutta e verdura cruda e cotta.

Attenendosi a questi suggerimenti vengono soddisfatti anche il fabbisogno in vitamine e sali minerali.

A proposito di questi ultimi si ricorda che durante tutto il periodo dell'accrescimento vi è un particolare fabbisogno di calcio, elemento che si trova in quantità adeguate nel latte e nei latticini.

La donna a partire dalla pubertà necessita di ferro di cui sono ricche le carni rosse, il fegato e le uova.



# MENÙ



**MENÙ ESTIVO 2013-2014**

(mesi: settembre, ottobre, aprile, maggio, giugno)

**LUNEDÌ**

1ª SETTIMANA

Menù:

- TAGLIATELLE AL POMODORO
- BASTONCINI DI PESCE SURGELATO (Nasello o Merluzzo)
- SPINACI E BIETOLE SALTATI
- FRUTTA DI STAGIONE

LISTA DEGLI ALIMENTI

QUANTITÀ PRO CAPITE IN GRAMMI

	Mat.	Elem.	Media	Adulti
tagliatelle all'uovo	50	60	70	70
pomodori pelati	70	70	70	70
odori	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
olio	5	5	5	5
parmigiano reggiano	5	5	5	5
nasello o merluzzo surgelato	50	75	100	125
olio	5	5	5	5
limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
spinaci e bietole	80	100	150	150
olio	10	10	10	10
pane	40	50	60	90
frutta di stagione (alternandone il tipo).	80	100	180	180

- Olio extravergine d'oliva per condimento e preparazione pietanze
- Il sale va usato moderatamente e comunque sempre iodato



**MENÙ ESTIVO 2013-2014**

(mesi: settembre, ottobre, aprile, maggio, giugno)

**MARTEDÌ 1^ SETTIMANA**

Menù:

PASTA AL POMODORO  
POLPETTE DI PATATE FRITTE\*  
INSALATA  
BANANA

LISTA DEGLI ALIMENTI

QUANTITÀ PRO CAPITE IN GRAMMI

	Mat.	Elem.	Media	Adulti
Pasta	50	60	70	90
pomodori pelati	70	70	70	70
odori	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
olio	5	5	5	5
parmigiano reggiano	5	5	5	5
patate	80	120	150	150
uovo	15	15	15	15
parmigiano reggiano	5	5	5	5
pangrattato e farina	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
latte	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
lattuga	40	50	60	80
olio	5	5	5	5
pane	40	50	60	90
banana	80	100	180	180

\* N° 2 per Materna - N° 3 per Elementare - N° 4 per Media e Adulti.

- Olio extravergine d'oliva per condimento e preparazione pietanze
- Il sale va usato moderatamente e comunque sempre iodato



**MENÙ ESTIVO 2013/2014**

(mesi: settembre, ottobre, aprile, maggio, giugno)

**MERCOLEDÌ** 1^ SETTIMANA

Menù:

FARFALLE AL POMODORO E MOZZARELLA  
 PETTO DI POLLO AL LIMONE  
 CAROTE FILANGÉ  
 FRUTTA DI STAGIONE

LISTA DEGLI ALIMENTI

QUANTITÀ PRO CAPITE IN GRAMMI

	Mat.	Elem.	Media	Adulti
pasta	50	60	70	90
pomodori freschi maturi	60	60	60	60
mozzarella	30	30	30	30
odori	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
olio	5	5	5	5
parmigiano reggiano	5	5	5	5
petto di pollo	40	60	100	110
farina e limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
olio	5	5	5	5
carote	80	80	80	80
olio	5	5	5	10
pane	40	50	60	90
frutta di stagione (alternandone il tipo)	80	100	180	180

- Olio extravergine d'oliva per condimento e preparazione pietanze
- Il sale va usato moderatamente e comunque sempre iodato



**MENÙ ESTIVO 2013/2014**

(mesi: settembre, ottobre, aprile, maggio, giugno)

**GIOVEDÌ** 1<sup>a</sup> SETTIMANA

Menù:

PASSATO DI VERDURE CON RISO/PASTA  
 SOGLIOLE A FILETTO ALLA LIVORNESE  
 TRIS DI VERDURE COTTE  
 CROSTATA

## LISTA DEGLI ALIMENTI

## QUANTITÀ PRO CAPITE IN GRAMMI

	Mat.	Elem.	Media	Adulti
Riso e/o Pasta	25	30	40	40
carote	15	15	15	15
bietole	20	20	20	20
patate	20	20	20	20
sedano	10	10	10	10
cavolo verza	20	20	20	20
fagioli	8	8	8	8
odori e pomodori pelati	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
olio	5	5	5	5
parmigiano reggiano	5	5	5	5
sogliole a filetto	70	90	110	130
pomodori pelati	30	30	30	30
odori	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
olio	5	5	5	5
limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
patate	20	40	70	70
carote	20	40	40	40
fagiolini	20	40	40	40
olio	5	5	5	5
pane	40	50	60	90
crostata	60	80	80	80

- Olio extravergine d'oliva per condimento e preparazione pietanze
- Il sale va usato moderatamente e comunque sempre iodato



MENÙ ESTIVO 2013/2014

(mesi: settembre, ottobre, aprile, maggio, giugno)

VENERDÌ 1<sup>a</sup> SETTIMANA

Menù:

RAVIOLI AL BURRO E SALVIA  
 PROSCIUTTO COTTO  
 POMODORI IN INSALATA  
 MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA

## LISTA DEGLI ALIMENTI

## QUANTITÀ PRO CAPITE IN GRAMMI

	Mat.	Elem.	Media	Adulti
ravioli	50	80	100	100
burro	10	10	10	10
salvia	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
parmigiano reggiano	5	5	5	5
prosciutto cotto	20	30	40	50
pomodori da insalata	100	120	150	150
olio	5	5	5	5
pane	40	50	70	90
frutta fresca mista di stagione	80	100	150	150
zucchero	3	3	3	3
succo di limone o di arancia	30	30	30	30

- Olio extravergine d'oliva per condimento e preparazione pietanze
- Il sale va usato moderatamente e comunque sempre iodato



**MENÙ ESTIVO 2013/2014**

(mesi: settembre, ottobre, aprile, maggio, giugno)

LUNEDÌ

2^ SETTIMANA

Menù:

INSALATA DI RISO  
 SOGLIOLA AL FORNO  
 INSALATA MISTA  
 SUCCO DI FRUTTA (Conf. Tetra-pak)

## LISTA DEGLI ALIMENTI

## QUANTITÀ PRO CAPITE IN GRAMMI

	Mat.	Elem.	Media	Adulti
riso	40	60	70	70
sottoli	—	15	15	15
sottaceti	—	15	15	15
prosciutto cotto	15	15	15	15
emmental	10	15	15	15
olive nere	5	5	5	5
olive verdi	5	5	5	5
olio	5	5	5	5
sogliola pre-impanata surgelata*	50	75	100	125
lattuga	30	30	30	30
pomodori da insalata	60	80	100	100
olio	5	5	5	5
pane	40	50	60	90
succo di frutta (Conf. Tetra-pak)	125 ml	125 ml	125 ml	125 ml

\* Impanatura: pane grattato e farina.

- Olio extravergine d'oliva per condimento e preparazione pietanze
- Il sale va usato moderatamente e comunque sempre iodato



**MENÙ ESTIVO 2013/2014**

(mesi: settembre, ottobre, aprile, maggio, giugno)

**MARTEDÌ 2^ SETTIMANA**

Menù:

PASSATO DI FAGIOLI CON RISO e/o PASTA  
 PIZZA  
 GELATO

## LISTA DEGLI ALIMENTI

## QUANTITÀ PRO CAPITE IN GRAMMI

	Mat.	Elem.	Media	Adulti
Riso e/o Pasta	25	30	40	40
fagioli secchi	30	30	30	30
pomodori pelati	10	10	10	10
odori	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
olio	5	5	5	5
pasta per pizza	50	100	120	150
pomodori pelati	20	30	40	40
mozzarella	30	40	50	60
olio	5	5	5	5
origano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
gelato	80	100	180	180

- Olio extravergine d'oliva per condimento e preparazione pietanze
- Il sale va usato moderatamente e comunque sempre iodato



**MENÙ ESTIVO 2013/2014**  
 (mesi: settembre, ottobre, aprile, maggio, giugno)

**MERCOLEDÌ** 2^ SETTIMANA

Menù:

PENNE AI FORMAGGI  
 FRITTATA DI UOVA  
 INSALATA  
 BANANA

LISTA DEGLI ALIMENTI

QUANTITÀ PRO CAPITE IN GRAMMI

	Mat.	Elem.	Media	Adulti
pasta	50	70	90	90
latte	60	60	60	60
ricotta	20	20	20	20
stracchino	10	10	10	10
parmigiano reggiano	10	10	10	10
frittata di uova	35	55	70	70
olio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
parmigiano reggiano	5	5	5	5
lattuga	40	40	40	40
olio	5	5	5	5
pane	40	50	60	90
banana	80	100	180	180

- Olio extravergine d'oliva per condimento e preparazione pietanze
- Il sale va usato moderatamente e comunque sempre iodato



**MENÙ ESTIVO 2013/204**

(mesi: settembre, ottobre, aprile, maggio, giugno)

**GIOVEDÌ 2^ SETTIMANA**

Menù:

RISO E LENTICCHIE

FESA DI TACCHINO FARCITA

PURÈ DI PATATE

PESCHE SCIROPATE

## LISTA DEGLI ALIMENTI

## QUANTITÀ PRO CAPITE IN GRAMMI

	Mat.	Elem.	Media	Adulti
riso	30	40	50	50
lenticchie	30	30	30	30
parmigiano reggiano	5	5	5	5
odori e pomodori pelati	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
fesa di tacchino	40	60	100	110
prosciutto colto senza polifosfati	10	10	10	10
fontina	10	10	10	10
olio	5	5	5	5
patate	150	150	150	150
latte	50	50	50	50
burro	5	5	5	5
pane	40	50	60	90
pesche sciroppate (senza liquido)	150	150	150	150

- Olio extravergine d'oliva per condimento e preparazione pietanze
- Il sale va usato moderatamente e comunque sempre iodato



MENÙ ESTIVO 2013/2014

(mesi: settembre, ottobre, aprile, maggio, giugno)

VENERDÌ 2<sup>a</sup> SETTIMANA

Menù:

PASTA AL POMODORO  
 BASTONCINI DI PESCE SURGELATO (Nasello o Merluzzo)  
 POMODORI IN INSALATA  
 FRUTTA DI STAGIONE

## LISTA DEGLI ALIMENTI

## QUANTITÀ PRO CAPITE IN GRAMMI

	Mat.	Elem.	Media	Adulti
pasta	50	70	80	90
pomodori pelati	70	70	70	70
odori	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
olio	5	5	5	5
parmigiano reggiano	5	5	5	5
nasello o merluzzo surgelato	50	75	100	125
olio	5	5	5	5
limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
pomodori da insalata	100	120	150	150
olio	5	5	5	5
pane	40	50	60	90
frutta di stagione	80	100	180	180

- Olio extravergine d'oliva per condimento e preparazione pietanze
- Il sale va usato moderatamente e comunque sempre iodato



**MENÙ ESTIVO 2013/2014**

(mesi: settembre, ottobre, aprile, maggio, giugno)

**LUNEDÌ 3^ SETTIMANA**

Menù :

PASTA AL BURRO

ROAST-BEEF

ZUCCHINE FRESCHE TRIFOLATE

FRUTTA DI STAGIONE

**LISTA DEGLI ALIMENTI****QUANTITÀ PRO CAPITE IN GRAMMI**

	Mat.	Elem.	Media	Adulti
pasta	50	60	70	90
burro	5	5	10	10
vitellone magro	40	60	100	110
salvia e rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
olio	5	5	5	5
zucchine verdi	60	80	100	150
aglio e prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
olio	10	10	10	10
pane	40	50	60	90
frutta di stagione	80	100	180	180

- olio extravergine d'oliva per condimento e preparazione pietanze
- Il sale va usato moderatamente e comunque sempre iodato



**MENÙ ESTIVO 2013/2014**

(mesi: settembre, ottobre, aprile, maggio, giugno)

**MARTEDÌ** 3<sup>a</sup> SETTIMANA

Menù :

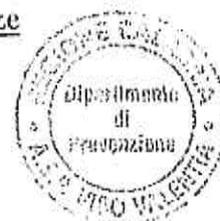
PASTA AL POMODORO FRESCO  
 FILETTO di PLATESSA DORATO AL FORNO  
 CAROTE LESSE  
 MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA

## LISTA DEGLI ALIMENTI

## QUANTITÀ PRO'CAPITE IN GRAMMI

	Mat.	Elem.	Media	Adulti
Pasta	50	60	70	90
pomodori freschi maturi	70	70	70	70
olio	5	5	5	5
parmigiano reggiano	5	5	5	5
filetto platessa-preimpanato surgelato	50	75	100	125
olio	5	5	5	5
limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
carote lesse	50	60	70	100
olio	5	5	5	5
pane	40	50	60	90
frutta mista di stagione	80	100	150	150
zucchero	3	3	3	3
succo limone e arancia	30	30	30	30

- Olio extravergine d'oliva per condimento e preparazione pietanze
- Il sale va usato moderatamente e comunque sempre iodato



**MENÙ ESTIVO 2013/2014**

(mesi: settembre, ottobre, aprile, maggio, giugno)

**MERCOLEDÌ** 3<sup>^</sup>SETTIMANA

Menù:

PASSATO DI VERDURE CON RISO E/O PASTA  
 PETTO DI POLLO ALLA SALVIA  
 PURE'  
 SUCCO DI FRUTTA (CONF. TETRA-PAK)

## LISTA DEGLI ALIMENTI

## QUANTITÀ PRO CAPITE IN GRAMMI

	Mat.	Elem.	Media	Adulti
riso	25	30	40	40
carote	15	15	15	15
bietole	15	20	20	20
patate	15	20	20	20
sedano	10	10	10	10
cavolo verza	15	20	20	20
fagioli	8	8	8	8
odori e pomodori pelati	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
olio	5	5	5	5
parmigiano reggiano	5	5	5	5
petto di pollo	40	60	100	110
salvia e farina	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
olio	5	5	5	5
patate	60	90	150	150
latte	50	50	50	50
burro	5	5	5	5
pane	40	50	60	90
Succo di Frutta (Conf. Tetra-pak)	125 ml	125 ml	125 ml	125 ml

- Olio extravergine d'oliva per condimento e preparazione pietanze
- Il sale va usato moderatamente e comunque sempre iodato



**MENÙ ESTIVO 2013/2014**

(mesi: settembre, ottobre, aprile, maggio, giugno)

**GIOVEDÌ** 3<sup>a</sup> SETTIMANA

Menù:

LASAGNE AL RAGÙ  
 BOCCONCINI DI PARMIGIANO REGIANO  
 INSALATA MISTA  
 FRUTTA DI STAGIONE

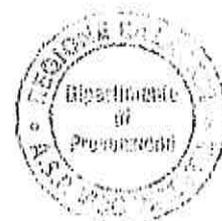
## LISTA DEGLI ALIMENTI

## QUANTITÀ PRO CAPITE IN GRAMMI

	Mat.	Elem.	Media	Adulti
pasta all'uovo	40	60	70	70
vitellone magro	30	30	30	30
pomodori pelati	70	70	70	70
odori	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
olio	5	5	5	5
parmigiano reggiano	10	10	10	10
besciamella	50	50	50	50
bocconcini di parmigiano reggiano	25	50	70	90
lattuga	30	30	30	30
carote	35	35	35	35
olio	10	10	10	10
pane	40	50	60	90
frutta di stagione	80	100	180	180

(Alternandone il tipo)

- Olio extravergine d'oliva per condimento e preparazione pietanze
- Il sale va usato moderatamente e comunque sempre iodato



**MENÙ ESTIVO 2013/2014**

(mesi: settembre, ottobre, aprile, maggio, giugno)

**VENERDÌ 3^ SETTIMANA**

Menù:

PASTA AL POMODORO  
 BASTONCINI DI PESCE SURGELATO (Nasello o Merluzzo)  
 POMODORI IN INSALATA  
 BANANA

## LISTA DEGLI ALIMENTI

## QUANTITÀ PRO CAPITE IN GRAMMI

	Mat.	Elem.	Media	Adulti
pasta	50	60	70	90
pomodori pelati	70	70	70	70
odori	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
olio	5	5	5	5
parmigiano reggiano	5	5	5	5
nasello o merluzzo surgelato	50	75	100	125
olio	5	5	5	5
limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
pomodori da insalata	100	120	150	150
olio	5	5	5	5
pane	40	50	60	90
banana	80	100	180	180

- Olio extravergine d'oliva per condimento e preparazione pietanze
- Il sale iodato va usato moderatamente e comunque sempre iodato



MENÙ ESTIVO 2013-2014

(mesi: settembre, ottobre, aprile, maggio, giugno)

LUNEDÌ 4^ SETTIMANA

Menù:

RISOTTO DI PESCE  
 FORMAGGIO FRESCO E POMODORI  
 FRUTTA DI STAGIONE

## LISTA DEGLI ALIMENTI

## QUANTITÀ PRO CAPITE IN GRAMMI

	Mat.	Elem.	Media	Adulti
riso	40	60	70	70
pomodori pelati	10	30	40	40
vongole veraci surgelati	10	20	20	20
seppie surgelate	10	20	20	20
aglio e prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
olio	5	5	5	5
formaggio fresco	50	90	120	120
pomodori insalata	60	120	150	150
olio	5	5	5	5
pane	40	50	60	90
frutta di stagione	80	100	180	180

(Alternandone il tipo).

- Olio extravergine d'oliva per condimento e preparazione pietanze
- Il sale va usato moderatamente e comunque sempre iodato



**MENÙ ESTIVO 2013/2014**

(mesi: settembre, ottobre, aprile, maggio, giugno)

**MARTEDÌ** 4^ SETTIMANA

Menù:

TORTELLINI AL RAGÙ  
 PROSCIUTTO COTTO  
 CAROTE FILANGÉ  
 GELATO ARTIGIANALE

## LISTA DEGLI ALIMENTI

## QUANTITÀ PRO CAPITE IN GRAMMI

	Mat.	Elem.	Media	Adulti
tortellini	50	80	100	100
vitellone magro	20	30	30	30
pomodori pelati	70	70	70	70
odori	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
olio	5	5	5	5
parmigiano reggiano	5	5	5	5
carote	50	60	70	100
olio	5	5	10	10
prosciutto cotto	20	30	40	50
pane	40	50	60	90

125 ml

125 ml

125 ml

125 ml

- Olio extravergine d'oliva per condimento e preparazione pietanze
- Il sale va usato moderatamente e comunque sempre iodato



**MENÙ ESTIVO 2013/2014**

(mesi: settembre, ottobre, aprile, maggio, giugno)

**MERCOLEDÌ** 4<sup>a</sup> SETTIMANA

Menù:

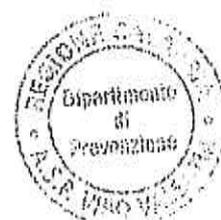
PASTA AL BURRO  
 FILETTO DI SOGLIOLA MARINATO  
 FRUTTA DI STAGIONE

## LISTA DEGLI ALIMENTI

## QUANTITÀ PRO CAPITE IN GRAMMI

	Mat.	Elem.	Media	Adulti
pasta	50	60	70	90
burro	10	10	10	10
parmigiano reggiano	5	5	5	5
Filetti di sogliola congelato	50	60	70	100
piselli surgelati	40	40	40	40
pomodori pelati	10	20	20	20
cipolle	5	5	5	5
olio	5	5	5	5
prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
origano e aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
pane	40	50	60	90
frutta di stagione (Alternandone il tipo)	80	100	180	180

- Olio extravergine d'oliva per condimento e preparazione pietanze
- Il sale va usato moderatamente e comunque sempre iodato



**MENÙ ESTIVO 2013/2014**

(mesi: settembre, ottobre, aprile, maggio, giugno)

**GIOVEDÌ 4^ SETTIMANA**

Menù:

PASTA AL POMODORO  
 SCALOPPA DI VITELLA ALLA SALVIA  
 ZUCCHINE FRESCHE TRIFOLATE  
 BANANA

## LISTA DEGLI ALIMENTI

## QUANTITÀ PRO CAPITE IN GRAMMI

	Mat.	Elem.	Media	Adulti
pasta	50	60	70	90
pomodori pelati	70	70	70	70
odori	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
olio	5	5	5	5
parmigiano reggiano	5	5	5	5
vitella di latte magra	40	60	100	110
salvia e farina	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
olio	5	5	5	5
zucchine	60	80	120	150
olio	5	5	5	5
pane	40	50	60	90
<i>banana</i>	<i>80</i>	<i>100</i>	<i>180</i>	<i>180</i>

- Olio extravergine d'oliva per condimento e preparazione pietanze
- Il sale iodato va usato moderatamente e comunque sempre iodato



**MENÙ ESTIVO 2013/2014**

(mesi: settembre, ottobre, aprile, maggio, giugno)

**VENERDÌ** 4^ SETTIMANA

Menù:

CREMA DI CAROTE CON RISO E/O PASTA  
 BOCCONCINI DI POLLO FRITTO  
 INSALATA MISTA  
 FRUTTA DI STAGIONE

## LISTA DEGLI ALIMENTI

## QUANTITÀ PRO CAPITE IN GRAMMI

	Mat.	Elcm.	Media	Adulti
riso	25	30	40	40
carote	30	80	80	80
patate	30	60	60	60
cipolla	5	5	5	5
sedano	3	3	3	3
parmigiano reggiano	5	5	5	5
burro	3	3	3	3
olio	5	5	5	5
petto di pollo	60	70	100	110
pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
uovo	10	10	10	10
carote	30	30	30	30
finocchi	50	50	50	50
olio	5	5	10	10
pane	40	50	60	90
frutta di stagione	80	100	180	180

(Alternandone il tipo).

- Olio extravergine d'oliva per condimento e preparazione pietanze
- Il sale va usato moderatamente e comunque sempre iodato



**MENÙ INVERNALE 2013/2014**

(mesi: novembre, dicembre, gennaio, febbraio, marzo)

**LUNEDÌ 1^ SETTIMANA**

Menù:

PASTA AL POMODORO  
FRITTATA CON PATATE  
INSALATA  
MERENDINA PRE-CONFEZIONATA

**LISTA DEGLI ALIMENTI****QUANTITÀ PRO CAPITE IN GRAMMI**

	Mat.	Elem.	Media	Adulti
pasta	50	70	90	90
pomodori pelati	40	50	60	60
odori	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
olio	5	5	5	5
parmigiano reggiano	5	5	5	5
patate	50	60	70	80
odori	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
uova	30	30	30	30
parmigiano reggiano	5	10	10	10
olio	5	5	5	5
lattuga	40	40	40	40
olio	5	5	5	5
pane	40	50	70	90
merendina (pre-confezionata)	30	30	30	30

- Olio extravergine d'oliva per condimento e preparazione pietanze
- Il sale va usato moderatamente e comunque sempre iodato



**MENÙ INVERNALE 2013/2014**

(mesi: novembre, dicembre, gennaio, febbraio, marzo)

**MARTEDÌ** 1<sup>^</sup>SETTIMANA

Menù:

PASTA E PATATE  
 BASTONCINI DI PESCE SURGELATO (Nasello o Merluzzo)  
 INSALATA DI LATTUGA  
 FRUTTA DI STAGIONE

## LISTA DEGLI ALIMENTI

## QUANTITÀ PRO CAPITE IN GRAMMI

	Mat.	Elem.	Media	Adulti
pasta	40	50	55	55
patate	40	40	40	40
odori e pomodori pelati	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
olio	5	5	5	5
parmigiano reggiano	5	5	5	5
nasello o merluzzo surgelato	50	75	100	125
olio	5	5	5	5
limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
lattuga	40	50	60	80
pane	40	50	70	90
frutta di stagione	80	100	180	180

- Olio extravergine d'oliva per condimento e preparazione pietanze
- Il sale va usato moderatamente e comunque sempre iodato



**MENÙ INVERNALE 2013/2014**

(mesi: novembre, dicembre, gennaio, febbraio, marzo)

**MERCOLEDÌ 1^ SETTIMANA**

Menù:

PENNETTE ALLE VERDURE  
CROCCHETTE DI POLLO  
CAROTE FILANGÉ  
BANANA

## LISTA DEGLI ALIMENTI

## QUANTITÀ PRO CAPITE IN GRAMMI

	Mat.	Elem.	Media	Adulti
pennette	50	70	90	90
odori	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
carote*	30	30	30	30
zucchine*	25	25	25	25
melanzane*	10	10	10	10
sedano**	10	10	10	10
pomodori pelati	60	60	60	60
olio	5	5	5	5
parmigiano reggiano	5	5	5	5
pollo	60	70	110	110
pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
patate	70	70	90	90
uovo	10	10	10	10
carote	80	80	80	80
olio	10	10	10	10
pane	40	50	70	90
banana	100	150	180	180

\*Ingredienti da tritare finemente.

- Olio extravergine d'oliva per condimento e preparazione pietanze
- Il sale iodato va usato moderatamente e comunque sempre iodato



**MENÙ INVERNALE 2013/2014**

(mesi: novembre, dicembre, gennaio, febbraio, marzo)

**GIOVEDÌ 1^ SETTIMANA**

Menù:

RAVIOLI AL BURRO E SALVIA  
 STRACCHINO  
 PATATE ARROSTO  
 MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA

## LISTA DEGLI ALIMENTI

## QUANTITÀ PRO CAPITE IN GRAMMI

	Mat.	Elem.	Media	Adulti
ravioli	50	80	100	100
burro	10	10	10	10
salvia	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
parmigiano reggiano	5	5	5	5
stracchino	50	50	80	80
patate	150	150	200	200
olio	5	5	5	5
pane	40	50	70	90
frutta fresca di stagione	150	150	150	150
zucchero	3	3	3	3
succo di limone e di arancia	30	30	30	30

- Olio extravergine d'oliva per condimento e preparazione pietanze
- Il sale va usato moderatamente e comunque sempre iodato



**MENÙ INVERNALE 2013/2014**

(mesi: novembre, dicembre, gennaio, febbraio, marzo)

**VENERDÌ** 1^ SETTIMANA

Menù:

RISO E LEGUMI

FILETTO di PLATESSA al FORNO

PURÈ

FRUTTA DI STAGIONE

## LISTA DEGLI ALIMENTI

## QUANTITÀ PRO CAPITE IN GRAMMI

	Mat.	Elem.	Media	Adulti
riso	40	60	70	90
legumi secchi	30	30	30	30
odori	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
olio	5	5	5	5
parmigiano reggiano	5	5	5	5
filetto platessa preimpanata surgelata	50	75	100	125
olio	5	5	5	5
limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
patate	150	150	150	150
latte	50	50	50	50
burro	8	8	8	8
pane	40	50	70	90
frutta di stagione	80	100	180	180

(alternandone il tipo).

- Olio extravergine d'oliva per condimento e preparazione pietanze
- Il sale va usato moderatamente e comunque sempre iodato



**MENÙ INVERNALE 2013/2014**

(mesi: novembre, dicembre, gennaio, febbraio, marzo)

**LUNEDÌ** 2<sup>^</sup> SETTIMANA

Menù:

RISO E LEGUMI  
POLLO ARROSTO  
PISELLI  
BANANA

## LISTA DEGLI ALIMENTI

## QUANTITÀ PRO CAPITE IN GRAMMI

	Mat.	Elem.	Media	Adulti
riso	40	60	70	90
legumi secchi	30	30	30	30
odori	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
olio	5	5	5	5
pollo*	130	250	250	250
piselli	100	100	100	100
aglio e prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
olio	10	10	10	10
pane	40	50	70	90
banana	80	100	180	180

\*1/4 per Elem./Media/Adulti  
 coscia con osso per Materna

- Olio extravergine d'oliva per condimento e preparazione pietanze
- Il sale va usato moderatamente e comunque sempre iodato



## MENÙ INVERNALE 2013/2014

(mesi: novembre, dicembre, gennaio, febbraio, marzo)

### MARTEDÌ 2^ SETTIMANA

Menù:

PASTA AL POMODORO  
FILETTI DI SOGLIOLA IN UMIDO  
INSALATA MISTA  
FRUTTA DI STAGIONE

#### LISTA DEGLI ALIMENTI

#### QUANTITÀ PRO CAPITE IN GRAMMI

	Mat.	Elem.	Media	Adulti
- pasta	50	70	90	90
pomodori pelati	40	50	60	60
odori	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
olio	5	5	5	5
parmigiano reggiano	5	5	5	5
filetti di sogliola congelato	80	100	130	130
pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
uovo	15	15	15	15
carote	35	35	35	35
finocchi	70	70	70	70
olio	10	10	10	10
pane	40	50	70	90
frutta di stagione	80	100	180	180
(Alternandone il tipo).				

- Olio extravergine d'oliva per condimento e preparazione pietanze
- Il sale va usato moderatamente e comunque sempre iodato



**MENÙ INVERNALE 2013/2014**

(mesi: novembre, dicembre, gennaio, febbraio, marzo)

**MERCOLEDÌ 2^ SETTIMANA**

Menù:

PASTA AL POMODORO  
 HAMBURGER  
 PUREA DI PATATE  
 SUCCO DI FRUTTA (CONF. TETRA-PAK)

## LISTA DEGLI ALIMENTI

## QUANTITÀ PRO CAPITE IN GRAMMI

	Mat.	Elem.	Media	Adulti
pasta	50	70	90	90
pomodori pelati	40	50	60	60
odori	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
olio	5	5	5	5
parmigiano reggiano	5	5	5	5
vitellone magro	60	70	110	110
patate	60	90	120	150
burro	8	8	8	8
pane	40	50	70	90
Succo di Frutta (Conf. Tetra-pak)	125 ml	125 ml	125 ml	125 ml

- Olio extravergine d'oliva per condimento e preparazione pietanze
- Il sale va usato moderatamente e comunque sempre iodato



**MENÙ INVERNALE 2013/2014**

(mesi: novembre, dicembre, gennaio, febbraio, marzo)

**GIOVEDÌ** 2^ SETTIMANA

Menù:

PASSATO DI FAGIOLI CON PASTA  
 FORMAGGIO PARMIGGIANO  
 FAGIOLINI LESSI  
 FRUTTA DI STAGIONE

## LISTA DEGLI ALIMENTI

## QUANTITÀ PRO CAPITE IN GRAMMI

	Mal.	Elem.	Media	Adulti
pasta	25	30	40	40
pomodori pelati	10	10	10	10
odori	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
fagioli secchi	30	30	30	30
olio	5	5	5	5
formaggio parmigiano	25	50	70	90
fagiolini	100	100	100	100
olio	10	10	10	10
pane	40	50	70	90
frutta fresca di stagione (Alternandone il tipo).	80	100	180	180

- Olio extravergine d'oliva per condimento e preparazione pietanze
- Il sale va usato moderatamente e comunque sempre iodato



**MENÙ INVERNALE 2013/2014**

(mesi: novembre, dicembre, gennaio, febbraio, marzo)

**VENERDÌ 2^SETTIMANA**

Menù:

LASAGNE AL RAGÙ  
 BASTONCINI DI PESCE SURGELATO (Nasello o Merluzzo)  
 INSALATA MISTA  
 FRUTTA DI STAGIONE

## LISTA DEGLI ALIMENTI

## QUANTITÀ PRO CAPITE IN GRAMMI

	Mat.	Elem.	Media	Adulti
pasta all'uovo	50	60	70	70
vitellone magro	30	30	30	30
pomodori pelati	70	70	70	70
odori	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
olio	5	5	5	5
parmigiano reggiano	10	10	10	10
besciamella	50	50	50	50
nasello o merluzzo surgelato	50	75	100	125
olio	5	5	5	5
limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
lattuga	30	30	30	30
finocchi	30	30	30	30
carote	20	20	20	20
olio	10	10	10	10
pane	40	50	70	90
frutta di stagione (Alternandone il tipo).	80	100	180	180

- Olio extravergine d'oliva per condimento e preparazione pietanze
- Il sale va usato moderatamente e comunque sempre iodato



**MENÙ INVERNALE 2013/2014**

(mesi: novembre, dicembre, gennaio, febbraio, marzo) i

**LUNEDÌ** 3<sup>^</sup> SETTIMANA

Menù:

PASTA AL BURRO  
 SOGLIOLA AL FORNO  
 SPINACI E BIETOLE SALTATI  
 FRUTTA DI STAGIONE

## LISTA DEGLI ALIMENTI

## QUANTITÀ PRO CAPITE IN GRAMMI

	Mat.	Elem.	Media	Adulti
pasta	50	70	90	90
burro	10	10	10	10
parmigiano reggiano	5	5	5	5
sogliola pre-impanata surgelata*	80	100	130	130
spinaci e bietole	150	150	150	150
olio	10	10	10	10
pane	40	50	70	90
frutta di stagione	80	100	180	180

(Alternandone il tipo).

\* Impanatura: pane grattugiato e farina.

- Olio extravergine d'oliva per condimento e preparazione pietanze
- Il sale va usato moderatamente e comunque sempre iodato



**MENÙ INVERNALE 2013/2014**

(mesi: novembre, dicembre, gennaio, febbraio, marzo)

**MARTEDÌ** 3^ SETTIMANA

Menù:

PASTA AL POMODORO  
 FESA DI TACCHINO FARCITA  
 INSALATA MISTA  
 BANANA

## LISTA DEGLI ALIMENTI

	QUANTITÀ PRO CAPITE IN GRAMMI			
	Mat.	Elem.	Media	Adulti
pasta	50	70	90	90
pomodori pelati	40	50	60	60
odori	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
olio	10	10	10	10
parmigiano reggiano	5	5	5	5
tacchino	60	70	110	110
prosciutto cotto	10	10	10	10
fontina	10	10	10	10
olio	5	5	5	5
lattuga	30	30	30	30
carote	35	35	35	35
olio	5	5	5	5
panc	40	50	70	90
banana	80	100	180	180

- Olio extravergine d'oliva per condimento e preparazione pietanze
- Il sale iodato va usato moderatamente e comunque sempre iodato



**MENÙ INVERNALE 2013/2014**

(mesi: novembre, dicembre, gennaio, febbraio, marzo)

**MERCOLEDÌ** 3<sup>a</sup> SETTIMANA

Menù:

MINISTRONE CON PASTA  
 SPEZZATINO CON PATATE  
 MERENDINA PRE-CONFEZIONATA

## LISTA DEGLI ALIMENTI

## QUANTITÀ PRO CAPITE IN GRAMMI

	Mat.	Elem.	Media	Adulti
pasta	25	30	40	40
carote	15	15	15	15
bietole	20	20	20	20
patate	20	20	20	20
sedano	10	10	10	10
cavolo verza	20	20	20	20
fagioli	8	8	8	8
odori e pomodori pelati	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
olio	5	5	5	5
parmigiano reggiano	5	5	5	5
vitella di latte magra	100	120	150	150
patate	150	150	150	150
pomodori pelati	60	60	60	60
olio	10	10	10	10
pane	40	50	70	90
merendina pre-confezionata	30	30	30	30

- Olio extravergine d'oliva per condimento e preparazione pietanze
- Il sale va usato moderatamente e comunque sempre iodato



MENÙ INVERNALE 2013/2014

(mesi: novembre, dicembre, gennaio, febbraio, marzo)

GIOVEDÌ 3^ SETTIMANA

Menù:

PASTA AL RAGÙ  
GATTEAU DI PATATE  
FRUTTA DI STAGIONE

LISTA DEGLI ALIMENTI

QUANTITÀ PRO CAPITE IN GRAMMI

	Mat.	Elem.	Media	Adulti
pasta	50	70	90	90
vitellone magro	30	30	30	30
pomodori pelati	40	50	60	60
odori	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
olio	5	5	5	5
parmigiano reggiano	5	5	5	5
patate	130	130	130	130
latte	40	40	40	40
burro	5	5	5	5
parmigiano reggiano	8	8	8	8
uovo	15	15	15	15
odori	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
pane	40	50	70	90
frutta fresca di stagione	80	100	180	180

- Olio extravergine d'oliva per condimento e preparazione pietanze
- Il sale va usato moderatamente e comunque sempre iodato



**MENÙ INVERNALE 2013/2014**

(mesi: novembre, dicembre, gennaio, febbraio, marzo)

**VENERDÌ** 3<sup>a</sup> SETTIMANA

Menù:

PASTA POMODORO

BASTONCINI DI PESCE SURGELATO (Nasello o Merluzzo)

PURÈ

DOLCE AL FORNO

## LISTA DEGLI ALIMENTI

## QUANTITÀ PRO CAPITE IN GRAMMI

	Mat.	Elem.	Media	Adulti
pasta	50	70	90	90
pomodori pelati	40	50	60	60
parmigiano reggiano	5	5	5	5
olio	5	5	5	5
odori	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
nasello o merluzzo surgelato	50	75	100	125
olio	5	5	5	5
limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
patate	150	150	150	150
latte	50	50	50	50
burro	8	8	8	8
pane	40	50	70	90
dolce al forno	30	30	30	30

- Olio extravergine d'oliva per condimento e preparazione pietanze
- Il sale va usato moderatamente e comunque sempre iodato



**MENÙ INVERNALE 2013/2014**

(mesi: novembre, dicembre, gennaio, febbraio, marzo)

**LUNEDÌ** 4^ SETTIMANA

Menù:

GNOCCHI AL POMODORO  
 COTOLETTA DI SOGLIOLA  
 INSALATA  
 MERENDINA PRE-CONFEZIONATA

## LISTA DEGLI ALIMENTI

## QUANTITÀ PRO CAPITE IN GRAMMI

	Mat.	Elem.	Media	Adulti
gnocchi di patate	80	90	100	100
pomodori pelati	40	50	60	60
odori	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
olio	5	5	5	5
parmigiano reggiano	5	5	5	5
filetti sogliola pre-impanata surgelata	60	80	100	130
pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
odori	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
uovo	10	20	25	30
olio	5	5	5	5
lattuga	40	40	40	40
olio	5	5	5	5
pane	40	50	70	90
merendina pre-confezionata	30	30	30	30

- Olio extravergine d'oliva per condimento e preparazione pietanze
- Il sale va usato moderatamente e comunque sempre iodato



**MENÙ INVERNALE 2013/2014**

(mesi: novembre, dicembre, gennaio, febbraio, marzo)

**MARTEDÌ** 4<sup>^</sup> SETTIMANA

Menù:

PASSATO DI VERDURA CON RISO O PASTA  
 SCALOPPA ALLA PIZZAIOLA  
 PATATE LESSE  
 FRUTTA DI STAGIONE

## LISTA DEGLI ALIMENTI

## QUANTITÀ PRO CAPITE IN GRAMMI

	Mat.	Elem.	Media	Adulti
Riso o pasta	25	30	40	40
carote	15	15	15	15
bietole	20	20	20	20
patate	20	20	20	20
sedano	10	10	10	10
cavolo verza	20	20	20	20
fagioli	8	8	8	8
odori e pomodori pelati	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
olio	5	5	5	5
parmigiano reggiano	5	5	5	5
vitellone magro	60	70	110	110
pomodori pelati	30	30	30	30
farina	3	3	3	3
olio	q.b.	5	5	5
patate	60	80	120	120
olio	10	10	10	10
pane	40	50	70	90
frutta di stagione	80	100	180	180

(Alternandone il tipo).

- Olio extravergine d'oliva per condimento e preparazione pietanze
- Il sale va usato moderatamente e comunque sempre iodato



**MENÙ INVERNALE 2013/2014**

(mesi: novembre, dicembre, gennaio, febbraio, marzo)

**MERCOLEDÌ 4<sup>^</sup> SETTIMANA**

Menù:

TORTELLINI AL POMODORO  
 PROSCIUTTO COTTO  
 INSALATA MISTA  
 FRUTTA DI STAGIONE

## LISTA DEGLI ALIMENTI

## QUANTITÀ PRO CAPITE IN GRAMMI

	Mat.	Elem.	Media	Adulti
tortellini	50	80	100	100
pomodori pelati	40	50	60	60
odori	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
olio	5	5	5	5
parmigiano reggiano	5	5	5	5
prosciutto cotto	20	30	40	50
invidia	30	30	30	30
carote	20	20	20	20
mais	20	20	20	20
olio	10	10	10	10
pane	40	50	70	90
frutta di stagione	80	100	180	180

(alternandone il tipo).

- Olio extravergine d'oliva per condimento e preparazione pietanze
- Il sale va usato moderatamente e comunque sempre iodato



**MENÙ INVERNALE 2013/2014**

(mesi: novembre, dicembre, gennaio, febbraio, marzo)

**GIOVEDÌ 4^ SETTIMANA**

Menù:

PASTA E PATATE  
 BASTONCINI DI PESCE SURGELATO (Nasello o Merluzzo)  
 INSALATA LATTUGA  
 CROSTATA

LISTA DEGLI ALIMENTI

QUANTITÀ PRO CAPITE IN GRAMMI

	Mat.	Elem.	Media	Adulti
pasta	40	50	55	55
patate	40	40	40	40
odori e pomodori pelati	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
parmigiano reggiano	5	5	5	5
olio	5	5	5	5
nasello o merluzzo surgelato	50	75	100	125
olio	5	5	5	5
limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
lattuga	40	50	60	80
pane	40	50	70	90
crostata	80	80	80	80

- Olio extravergine d'oliva per condimento e preparazione pietanze
- Il sale va usato moderatamente e comunque sempre iodato



MENÙ INVERNALE 2013/2014

(mesi: novembre, dicembre, gennaio, febbraio, marzo)

VENERDÌ 4^ SETTIMANA

Menù:

RISO AL POMODORO  
CROCCHETTE DI CARNE  
CAROTE FILANGÉ  
BANANA

## LISTA DEGLI ALIMENTI

## QUANTITÀ PRO CAPITE IN GRAMMI

	Mat.	Elem.	Media	Adulti
riso	50	70	90	90
pomodori pelati	40	50	60	60
odori	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
olio	5	5	5	5
parmigiano reggiano	5	5	5	5
vitellone magro	40	60	100	100
patate	70	70	70	70
uovo	10	10	10	10
pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
carote	80	80	80	80
olio	10	10	10	10
pane	40	50	70	90
banana	80	100	180	180

- Olio extravergine d'oliva per condimento e preparazione pietanze
- Il sale va usato moderatamente e comunque sempre iodato



MOD. A –Istanza –  
Su carta intestata in bollo

Spett.le  
COMUNE DI SERRA SAN BRUNO  
PIAZZA CARMELO TUCCI,1  
89822 SERRA SAN BRUNO (VV)

OGGETTO: Appalto per l'affidamento del servizio di mensa presso le scuole materne del Comune di Serra San Bruno periodo gennaio 2018-dicembre 2018 .

Istanza di ammissione alla gara e dichiarazioni sostitutive ai sensi degli artt. 46 e 47 DPR 445/2000.

Il/La sottoscritto/a \_\_\_\_\_ nato/a il \_\_\_\_\_  
a \_\_\_\_\_ in qualità di (barrare la casella che interessa):

- Titolare o Legale rappresentante,
- Procuratore, come da procura generale/speciale in data \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_\_ a rogito Notai  
\_\_\_\_\_ Rep. n. \_\_\_\_\_  
(allegata in originale o copia conforme)

dell'Impresa \_\_\_\_\_  
con sede legale in \_\_\_\_\_ cap \_\_\_\_\_ (Prov. \_\_\_\_\_)  
Via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ Tel. n. \_\_\_\_\_  
indirizzo  
PEC: \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_  
Cod. fiscale n. \_\_\_\_\_ P. IVA n \_\_\_\_\_  
INPS: sede di \_\_\_\_\_ matricola n° \_\_\_\_\_  
INAIL: sede di \_\_\_\_\_ matricola n° \_\_\_\_\_  
P.A.T. (Posizione Assicurativa Territoriale) n. \_\_\_\_\_  
N.Dipendenti \_\_\_\_\_  
C.C.N.L. \_\_\_\_\_

Referente per la gara:

Nome e Cognome \_\_\_\_\_ n. cell. \_\_\_\_\_

Indirizzo al quale inviare la corrispondenza relativa alla procedura:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Ai sensi e per gli effetti dell'art.76 del D. Lgs 50/16 il sottoscritto elegge domicilio all'indirizzo indicato ed autorizza la Stazione Appaltante a procedere alle comunicazioni relative alla procedura in oggetto anche mediante posta elettronica, attraverso i recapiti di seguito indicati.

Via \_\_\_\_\_ Città \_\_\_\_\_ Cap \_\_\_\_\_  
n. \_\_\_\_\_ tel. \_\_\_\_\_ n. fax \_\_\_\_\_  
indirizzo di PEC \_\_\_\_\_

**CHIEDE**

di partecipare alla procedura in oggetto.

A tal fine, ai sensi degli articoli 46, 47 e 48 del D.P.R. 28/12/2000 n. 445, consapevole delle sanzioni penali previste dall'articolo 76 del medesimo decreto per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate, nonché di quanto previsto dall'art. 75 del medesimo D.P.R. 445/2000,

### **E DICHIARA:**

**a)** di partecipare alla gara in forma (segnare con X la forma di partecipazione):

- individuale
- Consorzio
- RTI o GEIE –
  - in qualità di mandante
  - in qualità di mandataria;

**b)** di non partecipare alla gara in più di una associazione temporanea o consorzio, ovvero di non partecipare alla gara anche in forma individuale qualora partecipi alla gara medesima in associazione o consorzio;

**c)** di impegnarsi a mantenere l'offerta valida ed impegnativa per 180 giorni dalla data della sua presentazione;

**d)** di aver preso piena conoscenza e di accettare integralmente, quanto espresso nel bando di gara, nel Capitolato speciale d'appalto e negli altri documenti ad essi allegati, ovvero richiamati e citati, prendendo atto e accettando le norme che regolano la procedura di gara e, quindi, di aggiudicazione e di esecuzione del relativo contratto, nonché di obbligarsi, in caso di aggiudicazione, ad osservarli in ogni loro parte;

**e)** di essere a conoscenza di quanto disposto dall'art. 34, c. 35 del D.L. 18/10/2012 e convertito nella L. 221/2012;

**f)** di aver preso esatta cognizione della natura dell'appalto e di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sulla sua esecuzione;

**g)** di aver considerato e valutato tutte le condizioni, incidenti sulle prestazioni oggetto della gara (comprese quelle relative agli obblighi in materia di sicurezza sul lavoro), che possono influire sulla determinazione dell'offerta, di aver considerato e valutato tutte le condizioni contrattuali e di aver preso conoscenza di tutte le circostanze, generali e specifiche, relative all'esecuzione del contratto e di averne tenuto conto nella formulazione dell'offerta economica;

**h)** di avere tenuto conto, nel formulare la propria offerta, di eventuali maggiorazioni per lievitazione dei prezzi, che dovessero intervenire durante la durata dell'appalto, rinunciando fin d'ora a qualsiasi azione o eccezione in merito;

**i)** di essere a conoscenza e di accettare incondizionatamente, il contenuto e gli effetti, che qui si intendono integralmente riportati, contenuti nel Protocollo di Legalità della Prefettura di Vibo Valentia “per la prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nel settore degli appalti pubblici e delle concessione di lavori pubblici per la prevenzione dei fenomeni di corruzione e per l'attuazione della trasparenza amministrativa”, approvato dal Comune di Serra San Bruno con deliberazione di C.C. n. 23 del 11/08/2017, pubblicato all'albo pretorio unitamente alla deliberazione in data 28/08/2017 e prelevabile dal sito web del Comune di Serra San Bruno – Sezione Amministrazione Trasparente - Provvedimenti – Provvedimenti organi di indirizzo politico – Delibere di Consiglio.

### **DICHIARA ALTRESÌ**

ai sensi degli articoli 46, 47 e 48 del d.P.R. 28/12/2000 n. 445, consapevole delle sanzioni penali previste dall'articolo 76 del medesimo decreto per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate, nonché di quanto previsto dall'art. 75 del medesimo D.P.R. 445/2000 quanto segue:

1. che la ditta è iscritta nel Registro delle imprese della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di \_\_\_\_\_

per la seguente attività \_\_\_\_\_  
ed attesta i seguenti dati (per le ditte in uno stato straniero indicare i dati di iscrizione nell'Albo o Lista Ufficiale dello Stato di appartenenza):

cod. fiscale: \_\_\_\_\_  
numero di iscrizione del Registro delle Imprese: \_\_\_\_\_  
data d'iscrizione: \_\_\_\_\_  
forma giuridica: \_\_\_\_\_  
durata della Società/data termine: \_\_\_\_\_  
data ultimo aggiornamento: \_\_\_\_\_

- che i titolari, soci, direttori tecnici, amministratori muniti di rappresentanza sono i signori:

(cognome e nome).....  
(Codice fiscale) .....  
(luogo e data di nascita).....  
(carica) .....  
(residenza) .....

(cognome e nome).....  
(Codice fiscale) .....  
(luogo e data di nascita).....  
(carica) .....  
(residenza) .....

(cognome e nome).....  
(Codice fiscale) .....  
(luogo e data di nascita).....  
(carica) .....  
(residenza) .....

- che i direttori tecnici sono i Signori:

(cognome e nome).....  
(Codice fiscale) .....  
(luogo e data di nascita).....  
(carica) .....  
(residenza) .....

(cognome e nome).....  
(Codice fiscale) .....  
(luogo e data di nascita).....  
(carica) .....  
(residenza) .....

- che nell'ultimo anno anteriore alla data di pubblicazione del bando di gara per l'affidamento dell'appalto in oggetto sono cessati dalla carica i Signori:

(cognome e nome).....  
(Codice fiscale) .....  
(luogo e data di nascita).....  
(carica) .....

(residenza) .....

(cognome e nome).....

(Codice fiscale) .....

(luogo e data di nascita).....

(carica) .....

(residenza) .....

2. che non sussiste alcuna delle cause di esclusione di cui all'art. 80, comma 1, del D. Lgs. 18 aprile 2016 n. 50 (riferite anche a tutti i soggetti di cui all'art. 80, comma 3 del D. Lgs. 18 aprile 2016 n. 50) e precisamente condanna con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per uno dei seguenti reati:
  - a) delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 416, 416-bis del codice penale, ovvero delitti commessi avvalendosi delle condizioni previste dal predetto articolo 416-bis, ovvero al fine di agevolare l'attività delle associazioni previste dallo stesso articolo, nonché per i delitti, consumati o tentati, previsti dall'articolo 74 del decreto del Presidente della Repubblica 9 ottobre 1990, n. 309, dall'articolo 291-quater del decreto del Presidente della Repubblica 23 gennaio 1973, n. 43 e dall'articolo 260 del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, in quanto riconducibili alla partecipazione a un'organizzazione criminale, quale definita all'articolo 2 della decisione quadro 2008/841/GAI del Consiglio;
  - b) delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 317, 318, 319, 319-ter, 319-quater, 320, 321, 322, 322-bis, 346-bis, 353, 353-bis, 354, 355 e 356 del codice penale nonché all'articolo 2635 del codice civile;
  - c) frode ai sensi dell'articolo 1 della convenzione relativa alla tutela degli interessi finanziari delle Comunità europee;
  - d) delitti, consumati o tentati, commessi con finalità di terrorismo, anche internazionale, e di e versione dell'ordine costituzionale reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche;
  - e) delitti di cui agli articoli 648-bis, 648-ter e 648-ter.1 del codice penale, riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento del terrorismo, quali definiti all'articolo 1 del decreto legislativo 22 giugno 2007, n. 109 e successive modificazioni;
  - f) sfruttamento del lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani definite con il decreto legislativo 4 marzo 2014, n. 24;
  - g) ogni altro delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione;
3. che non sussistono, ai sensi dell'art.80, comma 2, del D. Lgs. 18 aprile 2016 n. 50, cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'articolo 67 del D. Lgs. 6 settembre 2011, n. 159 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'articolo 84, comma 4, del medesimo decreto;
4. che non sussistono, ai sensi dell'art.80, comma 4, del D. Lgs. 18 aprile 2016 n. 50, violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse o dei contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui è stabilito l'operatore economico;
5. che non ricorrono, ai sensi dell'art.80, comma 5, del D.lgs. 18 aprile 2016 n. 50, le seguenti situazioni:

- a) la presenza di gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di salute e sicurezza sul lavoro nonché agli obblighi di cui all'articolo 30, comma 3 del succitato decreto;
- b) che l'operatore economico si trovi in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, salvo il caso di concordato con continuità aziendale, o nei cui riguardi sia in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni, fermo restando quanto previsto dall'articolo 110 del succitato decreto;
- c) che l'operatore economico si è reso colpevole di gravi illeciti professionali, tali da rendere dubbia la sua integrità o affidabilità. Tra questi rientrano: le significative carenze nell'esecuzione di un precedente contratto di appalto o di concessione che ne hanno causato la risoluzione anticipata, non contestata in giudizio, ovvero confermata all'esito di un giudizio, ovvero hanno dato luogo ad una condanna al risarcimento del danno o ad altre sanzioni; il tentativo di influenzare indebitamente il processo decisionale della stazione appaltante o di ottenere informazioni riservate ai fini di proprio vantaggio; il fornire, anche per negligenza, informazioni false o fuorvianti suscettibili di influenzare le decisioni sull'esclusione, la selezione o l'aggiudicazione ovvero l'omettere le informazioni dovute ai fini del corretto svolgimento della procedura di selezione;
- d) che la partecipazione dell'operatore economico determini una situazione di conflitto di interesse ai sensi dell'articolo 42, comma 2, del D. Lgs. 50/2016 non diversamente risolvibile;
- e) una distorsione della concorrenza derivante dal precedente coinvolgimento degli operatori economici nella preparazione della procedura d'appalto di cui all'articolo 67 non possa essere risolta con misure meno intrusive;
- f) che l'operatore economico sia stato soggetto alla sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c) del decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231 o ad altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti inderogabili di cui all'articolo 14 del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81;
- g) che l'operatore economico sia iscritto nel casellario informatico tenuto dall'Osservatorio dell'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione di qualificazione, per il periodo durante il quale perdura l'iscrizione;
- h) che l'operatore economico abbia violato il divieto di intestazione fiduciaria di cui all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55. L'esclusione ha durata di un anno decorrente dall'accertamento definitivo della violazione e va comunque disposta se la violazione non è stata rimossa;
- i) che l'operatore economico non presenti la certificazione di cui all'art. 17 della legge 12 marzo 1999, n. 68, ovvero autocertifichi la sussistenza del medesimo requisito;
- j) che l'operatore economico, pur essendo 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, non risulti aver denunciato i fatti all'autorità giudiziaria, salvo che ricorrano i casi previsti dall'articolo 4, primo comma, della legge 24 novembre 1981, n. 689. La circostanza di cui al primo periodo deve emergere dagli indizi a base della richiesta di rinvio a giudizio formulata nei confronti dell'imputato nell'anno antecedente alla pubblicazione del bando e deve essere comunicata, unitamente alle generalità del soggetto che ha ommesso la predetta denuncia, dal procuratore della Repubblica procedente all'ANAC, la quale cura la pubblicazione della comunicazione sul sito dell'Osservatorio;

6. di non trovarsi, in ogni caso, in nessuna delle ipotesi di incapacità a contrattare con la Pubblica Amministrazione ai sensi delle norme vigenti;

7. di aver correttamente adempiuto agli obblighi di sicurezza e salute dei lavoratori previsti dalla vigente normativa, D. Lgs. 81/2008;

8. barrare la voce che interessa

- di non essersi avvalso dei piani individuali di emersione di cui alla legge 18 ottobre 2001 n.383 per come modificato dal D.L. 25 settembre 2002 n. 210 convertito con Legge 22 novembre 2002 n. 266;  
(oppure)
- che l'impresa si è avvalsa di piani individuali di emersione del lavoro sommerso ma che il periodo di emersione si è concluso;

9. di applicare a favore dei lavoratori dipendenti condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti di lavoro e degli accordi locali integrativi degli stessi, nel rispetto delle norme e procedure previste dalla normativa vigente in materia e di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali;

10. di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti del Comune di Serra San Bruno che, nel corso del triennio precedente la cessazione del rapporto di lavoro, abbiano esercitato nei propri confronti poteri autoritativi o negoziali per conto dell'Amministrazione Comunale medesima;

11. barrare la voce che interessa

- di autorizzare, qualora un partecipante alla gara eserciti -ai sensi del D. Lgs. n. 241/90- la facoltà di "accesso agli atti", la Stazione Appaltante a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla gara,

Oppure:

- di non autorizzare l'accesso agli atti inerenti le parti relative all'offerta tecnica che saranno espressamente indicate con la presentazione della stessa, ovvero delle giustificazioni dei prezzi eventualmente chieste in sede di verifica delle offerte anomale, in quanto coperte da segreto tecnico/commerciale, indicando i motivi;

12. di impegnarsi ad iniziare ad eseguire il servizio, immediatamente dopo l'aggiudicazione definitiva della gara, anche in pendenza della stipulazione del contratto;

13. l'inesistenza, rispetto ad un altro partecipante alla presente procedura, di forme di controllo di cui all'art. 2359 cod. civ. o di qualsiasi relazione, anche di fatto, e di aver formulato l'offerta autonomamente, oppure di trovarsi in situazione di controllo diretto, o come controllante o come controllato, e alternativamente dichiara (barrare la casella corrispondente):

- di non essere a conoscenza della partecipazione alla presente procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente;
- di essere a conoscenza della partecipazione alla presente procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in situazione di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente;

14. diritto al lavoro dei disabili (barrare la casella corrispondente):

- (per le imprese che occupano non più di 15 dipendenti) dichiara la propria condizione di non assoggettabilità agli obblighi di assunzioni obbligatorie di cui alla legge 68/99, avendo alle proprie dipendenze n. .... dipendenti;

oppure

- (per le imprese da 15 fino a 35 dipendenti che non abbiano effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000) dichiara la propria condizione di non assoggettabilità agli obblighi di assunzioni obbligatorie di cui alla legge 68/99, non avendo effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000;

oppure

- (negli altri casi) la persistenza dell'assolvimento agli obblighi di cui alla legge 68/99;

15. di impegnarsi in caso di aggiudicazione, a presentare idonea polizza assicurativa così come previsto dall'art. 15 del Capitolato speciale d'appalto e dal bando di gara;

16. di osservare le norme sulle tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge n. 136 del 13 agosto 2010 e s.m.i., con l'obbligo di comunicare ai sensi dell'art. 3, comma 7 gli estremi identificativi dei conto correnti bancari o postali dedicati all'attività in oggetto, entro sette giorni dalla loro accensione, nonché, nello stesso termine, le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi;

17. che l'impresa acconsente, ai sensi del D. Lgs. 196/2003, al trattamento dei dati personali, anche con strumenti informatici, per motivi esclusivamente legati alla presente procedura di aggiudicazione;

18. l'intenzione/la non intenzione di avvalersi dei requisiti di un'impresa terza ai fini dell'attestazione della capacità economico-finanziaria o tecnico-professionale, ai sensi dell'art.89 del D. Lgs. 50/2016;

19. di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori le disposizioni di cui al D.P.R. n. 62/2013 "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'articolo 54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165";

20.i seguenti requisiti atti a dimostrare la capacità economica e finanziaria (art. 83 c. 4 del D.Lgs.50/2016):

- di aver conseguito nel triennio precedente la gara per servizi identici al presente appalto (Ristorazione Scolastica) un fatturato complessivo non inferiore, al netto dell'IVA, all'importo presunto di Gara (31.500,00 esclusa iva);
- di produrre, nella busta riferita alla documentazione amministrativa, le referenze bancarie rilasciata da parte di un istituto bancario o intermediario autorizzato ai sensi del D.l. 385/93, di data successiva alla pubblicazione del presente bando di gara, attestante che il concorrente ha sempre fatto fronte ai suoi impegni con regolarità e puntualità e che è in possesso della capacità economica e finanziaria per svolgere il servizio oggetto dell'appalto.

21.i seguenti requisiti atti a dimostrare la capacità tecnico-professionale (art. 83 c. 6 del D. Lgs.50/2016):

- di aver svolto negli ultimi tre anni, i seguenti servizi identici a quelli oggetto della presente gara:

ELENCO DEI PRINCIPALI SERVIZI EFFETTUATI NELL'ULTIMO TRIENNIO

Servizio	Ente Committente	Importo	Esecuzione Contratto
			dal _____ al _____

- o di avere in proprietà o in piena disponibilità, con contratto stipulato anteriormente alla data di scadenza del bando e regolarmente registrato, per tutta la durata dell'appalto, il centro di cottura e per il quale è stato rilasciato dall'Ente competente per territorio l'attestato di idoneità igienico-sanitaria;
- o di essere in regola con quanto previsto dal D. Lgs. 193/2007, con il quale sono stati recepiti i principi comunitari di cui al Reg. CE 852/2004 in materia di sistema di autocontrollo (HACCP);

Il contratto di cui sopra e la documentazione relativa al sistema di controllo (HACCP) vengono prodotti ed inseriti nella busta riferita alla documentazione amministrativa.

22. di impegnarsi ad applicare quanto espressamente previsto dal bando di gara in materia di clausola sociale (disciplinata dall'art. 50 del D. Lgs. 50/2016) (art.11 Capitolato speciale d'appalto).

Il sottoscritto dichiara, inoltre, di essere consapevole:

- a) che, la mancanza, l'incompletezza o le irregolarità essenziali delle dichiarazioni sostitutive di cui ai precedenti punti, rese ai fini del possesso dei requisiti di ordine generale di cui all'art. 80, comporterà il pagamento di una sanzione pecuniaria pari all'1 per mille dell'importo dell'appalto, il cui versamento dovrà essere garantito con la cauzione provvisoria ai sensi dell'art. 83, comma 9, del D.Lgs.50/2016;
- b) che in tale caso, sarà assegnato un termine di 5 giorni per procedere all'integrazione/regolarizzazione delle predette dichiarazioni, decorso inutilmente il quale, si procederà all'esclusione dalla gara;
- c) che le false dichiarazioni comportano sanzioni penali ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445 e costituiscono causa di esclusione dalla partecipazione a successive gare per ogni tipo di appalto;
- d) che in caso di irregolarità non essenziali, ovvero di mancanza o incompletezza di dichiarazioni non indispensabili, il Comune richiederà la regolarizzazione senza applicare alcuna sanzione.

Luogo e data \_\_\_\_\_

Il Legale Rappresentante (timbro e firma) \_\_\_\_\_

## MODALITA' DI SOTTOSCRIZIONE

N.B. 1:

L'istanza di ammissione con connessa dichiarazione sostitutiva deve essere sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente in forma singola, ovvero, in caso di RTI, Consorzio ordinario, GEIE già costituito o da costituire, da tutti i legali rappresentanti degli operatori associati o associandi, oppure, in caso di Consorzi del Codice dei contratti, dal legale rappresentante del Consorzio e dei soggetti indicati come esecutori dell'appalto.

N.B. 2:

In alternativa all'autenticazione della sottoscrizione, deve essere allegata copia fotostatica di un documento di identità, in corso di validità, del sottoscrittore/i.

N.B. 3:

L'istanza con connessa dichiarazione può essere sottoscritta anche da un procuratore, nel qual caso va allegata la relativa procura notarile (generale o speciale) in originale o in copia conforme.

MODELLO B  
OFFERTA TECNICA

Spett.le  
COMUNE DI SERRA SAN BRUNO  
PIAZZA CARMELO TUCCI,1  
89822 SERRA SAN BRUNO (VV)

OGGETTO: Appalto per l'affidamento del servizio di mensa presso le scuole materne del Comune di Serra San Bruno periodo gennaio 2018-dicembre 2018 .

Il sottoscritto \_\_\_\_\_  
Nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_  
In qualità di legale rappresentante della Ditta \_\_\_\_\_  
Codice fiscale \_\_\_\_\_ Partita IVA \_\_\_\_\_  
Sede legale in \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_  
Via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_  
Indirizzo di posta elettronica certificata \_\_\_\_\_  
E con sede amministrativa in \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_  
Via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_

In relazione alla gara per l'affidamento del servizio di mensa per le scuole materne del Comune di Serra San Bruno periodo gennaio 2018-dicembre 2018  
(nel rispetto delle richieste del capitolato speciale d'appalto contenente gli elementi oggetto di valutazione ai fini dell'attribuzione del punteggio per l'aggiudicazione del presente appalto)

presenta la seguente certificazione in suo possesso: (contrassegnare le voci che interessano)

- certificato del registro imprese attestante la specializzazione nel campo della ristorazione collettiva scolastica
- Autocertificazione relativa al numero dei pasti totali preparati nell'anno precedente presso il Centro di cottura destinato a fornire il servizio, suddivisi per le seguenti tipologie: scuole, aziende, ospedali, riportando la percentuale di pasti preparati per la Ristorazione Scolastica;
- documentazione (scheda tecnica) contenitori trasporto pasti;
- documentazione attestante la qualifica del personale del centro di cottura.
- documentazione attestante corsi di aggiornamento del personale addetto;
- certificazione ISO \_\_\_\_\_ inerente il servizio di ristorazione;
- documentazione attestante la distanza del centro di cottura rispetto alla localizzazione delle scuole del territorio comunale interessate al servizio in termini di percorrenza;
- copia carta circolazione autoveicoli adibiti al trasporto dei pasti con relativa autorizzazione sanitaria;
- Proposta percentuale utilizzo di prodotti biologici marchio I.G.P. e D.O.P. rispetto al totale dei prodotti da utilizzare nella preparazione del pasto.(Successivamente all'aggiudicazione e inizio servizio, l'approvvigionamento dei prodotti dovrà essere documentato attraverso le fatture d'acquisto sulle quali sono riportate le indicazioni relative all'origine, la natura, la qualità e la quantità dei prodotti acquistati.

SI IMPEGNA A MANTENERE VALIDE PER TUTTA LA DURATA DELL'APPALTO LE CERTIFICAZIONI AZIENDALI POSSEDUTE INERENTI LA GARA PER CUI FORMULA L'OFFERTA,

N.B.

Al fine della dimostrazione del possesso dovranno essere presentate le copie conformi delle certificazioni in corso di validità delle quali il concorrente è dotato pena la non attribuzione del punteggio.

Ai fini di una corretta formulazione dell' offerta tecnica i concorrenti sono tenuti a prendere visione del bando di gara dove sono indicati gli elementi e i criteri in base ai quali verranno attribuiti i punteggi.

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

In caso di firma congiunta le firme dovranno essere apposte dai legali rappresentanti firmatari congiunti dell'impresa.

In caso di raggruppamento temporaneo di concorrenti o di consorzio ordinario di concorrenti già costituiti, di rete di impresa dotata di soggettività giuridica o di rete di impresa che ha conferito poteri di rappresentanza ad un soggetto, le firme sull'offerta tecnica dovranno essere apposte dal legale rappresentante dell'impresa mandataria o del consorzio, dell'organo comune di rappresentanza della rete di imprese con soggettività giuridica o del soggetto con mandato di rappresentanza delle imprese retiste per la presente gara.

In caso di raggruppamento di imprese non ancora costituito, di consorzio ordinario di concorrenti non ancora costituito o di rete di imprese priva di soggettività giuridica e di soggetto con mandato di rappresentanza, le firme sull'offerta tecnica dovranno essere apposte dai legali rappresentanti di ciascuna impresa raggruppata, consorziata o retista che partecipa alla presente procedura.

Luogo e data \_\_\_\_\_

Il Legale Rappresentante (timbro e firma) \_\_\_\_\_

**MODELLO C**  
**Offerta Economica**

Spett.le  
COMUNE DI SERRA SAN BRUNO  
PIAZZA CARMELO TUCCI,1  
89822 SERRA SAN BRUNO (VV)

OGGETTO: Appalto per l'affidamento del servizio di mensa presso le scuole materne del Comune di Serra San Bruno periodo gennaio 2018-dicembre 2018. Offerta economica

Il sottoscritto \_\_\_\_\_  
nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_  
in qualità di legale rappresentante della Ditta \_\_\_\_\_  
Codice fiscale \_\_\_\_\_ Partita IVA \_\_\_\_\_  
sede legale in \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_  
Via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_  
indirizzo di posta elettronica \_\_\_\_\_ pec \_\_\_\_\_  
e con sede amministrativa in \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_  
Via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_

che partecipa all'appalto del servizio in oggetto indicato come:

- concorrente singolo;
- capogruppo/mandatario di un raggruppamento temporaneo di concorrenti o di un consorzio ordinario di concorrenti di cui al comma 2, lett. d) ed e) dell'art. 45 del D. Lgs. N. 50/2016;
- Altro .....

**DICHIARA DI OFFRIRE**

**per il servizio oggetto di gara il prezzo unitario del pasto per come segue:**

Descrizione della fornitura oggetto del servizio	Importo unitario in Euro, escluso IVA, arrotondato al secondo decimale	
	in cifre	in lettere
Prezzo per ogni singolo pasto da fornire al Comune per l'attività di refezione scolastica come disciplinato dal capitolato.		

**- DICHIARA ALTRESÌ**

- che gli oneri per la sicurezza aziendale strettamente connessi all'attività di impresa, di cui all'art. 95, comma 10, del D. Lgs. 50/2016, ammontano ad €. \_\_\_\_\_.
- che l'importo offerto è remunerativo e comprensivo di quanto serve per il regolare svolgimento del servizio oggetto dell'appalto e tiene conto di tutte le condizioni, delle circostanze generali e particolari, nonché di tutti gli oneri e obblighi previsti dalla vigente legislazione che possono influire sul servizio stesso;
- che nel formulare l'offerta riferita all'appalto di cui trattasi, ha tenuto conto del costo individuato in base ai valori economici deducibili dalla contrattazione collettiva e di avere

correttamente adempiuto, all'interno della propria impresa, agli obblighi di sicurezza derivanti dal D. Lgs. n. 81/2008;

- che con l'importo offerto sono interamente compensati tutti gli oneri, espressi o non dal capitolato, inerenti e conseguenti al servizio oggetto dell'appalto;
- di avere tenuto conto, nel formulare la propria offerta di eventuale maggiorazione per lievitazione dei prezzi che dovessero intervenire durante l'esecuzione delle prestazioni;
- che la presente offerta ha una validità di giorni 180 dalla data stabilita quale termine per la presentazione delle offerte e ha valore di proposta contrattuale ai sensi dell'art. 1329 del codice civile.

Alla presente si allega documento di Identità del dichiarante in corso di validità.

Data \_\_\_\_\_

Firma leggibile del legale rappresentante/Procuratore

\_\_\_\_\_

***N.B.** L'offerta economica, a pena di esclusione, deve essere sottoscritta dal legale Rappresentante del concorrente o dal suo Procuratore. Nel caso di sottoscrizione da parte di un Procuratore del legale Rappresentante, va trasmessa la relativa procura.*

***N.B. 1** Qualora il concorrente sia costituito da Raggruppamento Temporaneo o Consorzio Ordinario o GEIE, non ancora costituiti la presente dichiarazione dovrà essere sottoscritta, pena l'esclusione, da tutti i soggetti che costituiranno il concorrente.*

**Dichiarazione sostitutiva di certificazione**  
(D.P.R. n. 445 del 28.12.2000)

\_I\_ sottoscritt\_ (nome e cognome) \_\_\_\_\_  
nat\_ a \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ residente  
a \_\_\_\_\_ via/piazza \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_  
in qualità di \_\_\_\_\_  
della società \_\_\_\_\_

**consapevole delle sanzioni penali in caso di dichiarazioni false e della conseguente decadenza dai benefici eventualmente conseguiti (ai sensi degli artt. 75 e 76 D.P.R. 445/2000) sotto la propria responsabilità**

**DICHIARA**

ai sensi dell' art. 85, comma 3 del D.Lgs 159/2011 di avere i seguenti familiari conviventi di maggiore età:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Il/la sottoscritto/a dichiara inoltre di essere informato/a, ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 (codice in materia di protezione di dati personali) che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.**

\_\_\_\_\_  
data

\_\_\_\_\_  
firma leggibile del dichiarante(\*)

**N.B.:** la presente dichiarazione non necessita dell'autenticazione della firma e sostituisce a tutti gli effetti le normali certificazioni richieste o destinate ad una pubblica amministrazione nonché ai gestori di pubblici servizi e ai privati che vi consentono.

L'Amministrazione si riserva di effettuare controlli, anche a campione, sulla veridicità delle dichiarazioni (art. 71, comma 1, D.P.R. 445/2000).

In caso di dichiarazione falsa il cittadino **sarà denunciato all'autorità giudiziaria.**

(\*) Ove il richiedente è una società, l'autocertificazione dovrà essere prodotta dal rappresentante legale e da tutti gli amministratori.

\_\_\_\_\_