



CITTA' DI AMANTEA

(Provincia di Cosenza)

C.A.P. 87032 - Cod. Fiscale 86000330786

SERVIZIO ISTRUZIONE

TEL/FAX 0982-429241

**GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**

ANNO SCOLASTICO 2017/2018

CIG: 722271227F

ALLEGATI:

1. BANDO DI GARA
2. DISCIPLINARE
3. CAPITOLATO D'APPALTO
4. DUVRI
5. TABELLA DIETETICA





COMUNE DI AMANTEA
(Provincia di Cosenza)
C.A.P. 87032 - Cod. Fiscale 86000330786

Città di Amantea
(Provincia di Cosenza)
Pubblicazione all'Ufficio Pretorio
N° Reg. 732
Dal 1 OTT. 2017
Al 8 NOV. 2017

SERVIZIO ISTRUZIONE
TEL/FAX 0982-429241



**GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI
REFEZIONE SCOLASTICA ANNO SCOLASTICO 2017/2018
CIG: 722271227F**

BANDO DI GARA

1. STAZIONE APPALTANTE: Comune di Amantea(CS), Corso Umberto I° n.7- 87032
Amantea -Servizio Istruzione,Tel/Fax 0982- 429241.- sito internet:
www.comuneamantea.gov.it- Posta Elettronica : istruzione@comune.amantea.cs.it
PEC: protocollo@pec.comune.amantea.cs.it

2. DETERMINAZIONE A CONTRARRE: Determinazione Responsabile Settore n. 83 del
02/10/2014;

3. IMPORTO A BASE DI GARA

L'importo a base di gara è fissato in €. **4,00** IVA inclusa al 4% per ogni singolo pasto (compresa
acqua) con la seguente distinzione:

- Euro **3,79** IVA esclusa per costo unitario pasto
- Euro **0,06** per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso
- Euro **0,15** (IVA 4%) non soggetto a ribasso

Nel prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante,si considerano interamente
compensati all'impresa aggiudicataria tutti i servizi,le derrate, le prestazioni del personale , oneri di
sicurezza , spese ed ogni altro onere , espresso e non dal presene capitolato, inerente e conseguente
al servizio di che trattasi .

Il valore presunto complessivo dell'appalto per la fornitura di circa 42.500,00 pasti per l'intero
anno scolastico è stimato in **Euro 170.000,00** (euro centosettantamila /00) di cui Euro **2.000,00** (
duemila/00) per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso oltre IVA al 4%.

Detto importo è meramente presuntivo e non vincola l'Amministrazione perché il suo ammontare
dipenderà dal numero di pasti che saranno realmente consumati; pertanto l'Amministrazione si
riterrà vincolata solo al prezzo unitario del pasto fissato dall'impresa aggiudicataria e non
all'importo complessivo.

4. DESCRIZIONE E CATEGORIA DEL SERVIZIO:

Servizio di refezione scolastica, per le scuole statali dell'infanzia, primaria e secondaria di I° grado del Comune di Amantea, anno scolastico 2017/2018, con le modalità specificate nel **Disciplinare di Gara e nel Capitolato d'Appalto, CPV 55524000-9 di cui all'allegato IX del D.Lgs n. 50/2016.**

5. MODALITA' DI FINANZIAMENTO E DI PAGAMENTO: l'appalto è finanziato con fondi del bilancio comunale. I pagamenti avverranno secondo le modalità stabilite nel capitolato d'appalto. Per quanto attiene ai pagamenti, trova applicazione l'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i., in tema di tracciabilità dei flussi finanziari.

6. LUOGO DI ESECUZIONE: scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado del Comune di Amantea.

7. MODALITA' DEL SERVIZIO: secondo quanto prescritto nel Capitolato d'Appalto.

8. DURATA DEL SERVIZIO: il servizio sarà effettuato durante l'anno scolastico 2017/2018, a decorrere dalla data del verbale di avvio del servizio fino al 31 maggio 2018;

L'operatore economico aggiudicatario è tenuto a rimborsare alla Stazione appaltante le spese di pubblicazione, in ottemperanza all'art. 216, comma 11, del D. Lgs. n. 50/2016, entro il termine di 60 (sessanta) giorni dall'aggiudicazione definitiva, il cui importo verrà comunicato dalla Stazione appaltante.

9. DIVISIONE IN LOTTI: No.

10. SUBAPPALTO: Non ammesso .

11. PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE: mediante esperimento di procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. n. 50/2016, con l'aggiudicazione in favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 3, lettera a) del medesimo decreto, per come modificato dall'art. 60 del D.L. n. 56 del 19/04/2017 in base ai parametri che di seguito vengono riportati:

- **massimo punti 30 attribuibili all'offerta** con il prezzo più favorevole, alle altre offerte il punteggio verrà assegnato secondo il criterio meglio specificato nel disciplinare di gara;
- **massimo punti 70 attribuibili all'offerta tecnica**, come meglio specificato nel disciplinare di gara.

L'aggiudicazione sarà disposta anche in presenza di una sola offerta purché valida.

12. SOGGETTI AMMESSI A PARTECIPARE ALLA GARA: sono ammessi a partecipare alla gara gli operatori economici di cui all'art. 45, comma 2, lettere a), b), c), d), e), f) e g), del D. Lgs. n.

50/2016, che non si trovino nelle situazioni di esclusione di cui all'art. 80, comma 1, del medesimo decreto, con le modifiche apportate dall'art. 49 del D.lgs n. 56/2017, nonché gli operatori economici stabiliti in altri Stati membri, costituiti conformemente alla legislazione vigente nei rispettivi Paesi.

In caso di RTI dovrà essere allegato l'atto di associazione; in caso di c/RTI dovrà essere allegata una dichiarazione sottoscritta da tutti i componenti del raggruppamento nella quale si impegnano a costituirsi in RTI nel caso di aggiudicazione, con espressa indicazione della società mandataria, di quelle mandanti e con la ripartizione delle attività da esse svolte nell'esecuzione del servizio oggetto della presente gara e la relativa partecipazione percentuale alla costituenda RTI.

12. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE: i requisiti di partecipazione sono previsti nel Disciplinare di gara scaricabile dal sito internet: www.comuncamantca.gov.it sezione Concorsi e Bandi di Gara.

13. MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA: le indicazioni sono fornite nel Disciplinare di gara di gara scaricabile dal sito internet: www.comuneamantea.gov.it _sezione Concorsi e Bandi di gara.

14. MODALITÀ DI VERIFICA DEI REQUISITI DI PARTECIPAZIONE GARA: le indicazioni sono fornite dal Disciplinare: la verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativo ed economico-finanziario avviene attraverso l'utilizzo del sistema AVCpass, reso disponibile dall'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture. Pertanto, tutti i soggetti interessati a partecipare alla procedura devono, obbligatoriamente, registrarsi al sistema AVCpass, accedendo all'apposito link sul portale dell'Autorità (servizi ad accesso riservato- avcpass), secondo le istruzioni ivi contenute, nonché acquisire il "PASSOE", da produrre in sede di partecipazione alla gara.

15. SOGGETTI AMMESSI ALL'APERTURA DELLE OFFERTE: legali rappresentanti delle ditte concorrenti o loro incaricati muniti di apposita delega.

16. AVVALIMENTO: è ammesso il ricorso all'avvalimento ai sensi dell'art. 89, comma 1, del D.Lgs. n.50/2016 e s.m.i., Il contratto di avvilimento deve contenere, a pena di nullità, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'impresa ausiliaria.

17. TERMINE PER LA RICEZIONE DELLE OFFERTE: Il plico, confezionato secondo le modalità previste nel Disciplinare di Gara, dovrà pervenire, pena esclusione, **entro le ore 12,00 del giorno 08/11/2017**, al seguente Indirizzo: Comune di Amantea - Ufficio Protocollo, Corso Umberto I° n. 7 - 87032 Amantea. Il recapito dell'offerta è effettuato a cura e rischio del concorrente; ogni ritardo rispetto al termine previsto, anche se imputabile a causa di forza

maggiore o al servizio postale, comporterà l'esclusione dalla gara.

18. TERMINE DI VALIDITA' DELL'OFFERTA: 180 giorni dalla data di scadenza per la presentazione delle offerte.

19. CHIARIMENTI: eventuali informazioni complementari e/o chiarimenti sul contenuto del Bando di gara, del Disciplinare e del Capitolato d'Appalto, potranno essere richiesti al Comune di Amantea – Servizio Istruzione – corso Umberto I° n. 7 – Resp. dott.ssa Anna Concetta Trafficante –tel/fax 0982/429241 o tramite posta elettronica : istruzione@comunc.amantea.cs.it. Chiarimenti ed eventuali rettifiche agli atti di gara verranno pubblicati in formato elettronico sul sito internet del Comune di Amantea: **www.comuneamantea.gov sezione Concorsi e Bandi di gara**, entro e non oltre 6 (sei) giorni dalla scadenza del termine di presentazione dell'offerta. Eventuali rettifiche al Bando di gara verranno pubblicate secondo le modalità di legge.

20. CAUZIONI E GARANZIE: è prevista la costituzione di cauzione provvisoria pari al 2% del valore stimato dell'appalto, in ottemperanza a quanto disposto dall'art. 93, comma 1, del D. Lgs. n. 50/2016, nelle forme di cauzione o di fideiussione a scelta dell'offerente. In caso di partecipazione alla gara di un raggruppamento temporaneo di imprese, la garanzia fideiussoria deve riguardare tutte le imprese del raggruppamento medesimo, a garanzia dell'offerta presentata, e, prima della stipula del contratto, cauzione definitiva pari al 10% dell'importo di aggiudicazione, secondo le modalità previste dall'art. 103 del D. Lgs. n. 50/2016, con le modifiche apportate dal D.L n. 56 del 19/04/2017.

21. DATA DI APERTURA DELLE OFFERTE: giorno 09/11/2017 alle ore 10,00 presso la sede comunale in , corso Umberto I° n. 7- Amantea (CS).

22. RIMANE FACOLTÀ DEL COMUNE DI AMANTEA a) non dar luogo ad alcuna aggiudicazione ove intervengano ragioni di convenienza e di opportunità; b) procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida o laddove una sola offerta tra quelle pervenute, sia ritenuta valida. Per quanto non previsto nel presente bando si fa riferimento al Disciplinare di gara, al Capitolato d'appalto ed alle normative vigenti in materia.

Tutta la documentazione da produrre deve essere redatta in lingua italiana

Responsabile Unico del Procedimento: Dott.ssa Anna Concetta Trafficante

Pubblicazione sulla G.U.R.I. n. 119 del 13/10/2017

Amantea 11/10/2017

IL RESPONSABILE DEL SETTORE

Dott.ssa Anna Concetta TRAFFICANTE





COMUNE DI AMANTEA

(Provincia di Cosenza)

C.A.P. 87032 - Cod. Fiscale 86000330786

SERVIZIO ISTRUZIONE

TEL/FAX 0982-429241

Città di Amantea
(Provincia di Cosenza)

Pubblicazione all'Albo Pretorio

N° Reg. 731

Dal 11 OTT. 2017

Al 18 NOV. 2017



**GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI
REFEZIONE SCOLASTICA ANNO SCOLASTICO 2017/2018**

CIG: 722271227F

DISCIPLINARE DI GARA

Indice

1. Premessa
2. Oggetto
3. Importo a base di gara
4. Modalità di Finanziamento e Pagamento
5. Luogo di esecuzione
6. Modalità di esecuzione del servizio
7. Durata dell'appalto
8. Chiarimenti
9. Modalità di partecipazione alla gara
10. Soggetti ammessi alla gara
11. Requisiti di partecipazione
12. Modalità di presentazione dell'offerta
13. Contenuto della busta "A" - documentazione amministrativa
14. Contenuto della busta "B" - offerta tecnica
15. Contenuto della busta "C" - offerta economica
16. Avvalimento
17. Criteri di aggiudicazione
18. Svolgimento delle operazioni di gara
19. Adempimenti per la stipula del contratto
20. Cauzione definitiva
21. Clausole risolutive
22. Accordo bonario
23. Foro competente
24. Spese contrattuali e di pubblicazione
25. Rinvio a norme di diritto vigenti
26. Trattamento dei dati

STAZIONE APPALTANTE: Comune di Amantea(CS), Corso Umberto I° n.7- 87032 Amantea
Servizio Istruzione, Tel/Fax 0982- 429241.– sito internet: www.comuneamantea.gov.it- Posta
Elettronica : istruzione@comune.amantea.cs.it- PEC: protocollo@pec.comune.amantea.cs.it.

1 – PREMESSA

Il presente disciplinare di gara, contiene le norme integrative al bando di gara di cui costituisce parte integrante e sostanziale, relativamente alle modalità di partecipazione alla procedura di gara indetta dal Comune di Amantea – Servizio Istruzione, alle modalità di compilazione e presentazione dell’offerta , ai documenti da presentare a corredo della stessa e alla procedura di aggiudicazione nonché le altre ulteriori informazioni relative all’appalto avente ad oggetto: “**Servizio di refezione scolastica anno scolastico 2017/2018**”, come meglio specificato nel capitolato d’appalto.

La gara è stata approvata con determinazione del Responsabile del Settore n.83 del 02/10/2017, e si terrà mediante procedura aperta (art. 60 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i.) , *con applicazione del criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi dell’ art. 95, comma 3, lettera a) del medesimo Decreto, e s. m.i. .*

Il bando di gara è pubblicato per estratto sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. 119 del 13/10/2017, sul profilo del committente e mediante affissione all’Albo Pretorio on line del Comune di Amantea.

2 – OGGETTO

1. Oggetto del presente appalto è l’affidamento del servizio di refezione scolastica in favore degli alunni frequentanti le scuole statali dell’infanzia, primaria e secondaria di I° grado di questo Comune nel pieno rispetto dei livelli di servizio indicati nel Capitolato d’Appalto.

L’appalto si articola nelle seguenti prestazioni :

- a) approvvigionamento delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per assicurare il servizio;
 - b) preparazione e porzionatura dei pasti presso i centri cottura
 - c) trasporto con mezzi propri , consegna e distribuzione dei pasti ,compresa acqua, nei vari plessi scolastici;
 - d) gestione dei Centri di Cottura Comunali, dei refettori e delle attrezzature negli stessi contenute;
 - e) pulizia, riordino e sanificazione dei locali dei centri cottura e dei locali adibiti a refettori dei plessi scolastici dove è prevista la somministrazione;
 - f) gestione integrale del procedimento di registrazione degli utenti, prenotazione dei pasti , verifica versamenti quota individuale di partecipazione al costo del servizio da parte degli utenti sulla base della tariffa disposta dall’Amministrazione Comunale , con mezzi e personale proprio e con assunzione del rischio per eventuali mancati controlli sulle insolvenze, che rimane a carico dell’appaltatore;
- 2) I pasti dovranno essere preparati e cucinati con prodotti di qualità, secondo le prescrizioni di cui alle tabelle dietetiche viste dalla competente Autorità Sanitaria Locale, nei centri cottura ubicati presso le scuole dell’infanzia di Amantea e della Frazione Campora S.G.
 3. L’utenza è costituita da alunni e dal personale scolastico in servizio durante la refezione scolastica con compiti di assistenza e vigilanza educativa sugli alunni , il cui numero giornaliero sarà determinato

sulla base delle richieste trasmesse dagli Istituti scolastici.

4. L'impresa aggiudicataria dovrà, inoltre, provvedere, in caso di necessità e su specifica richiesta del Comune, alla preparazione di pasti (max 20 pasti giornalieri) per soggetti in condizione di marginalità individuate dai Servizi Sociali, in presenza di appositi finanziamenti e fermo restando il rispetto della normativa, stante l'avvenuta dichiarazione di dissesto dell'Ente. Detta fornitura dovrà essere resa alle medesime condizioni contrattuali in essere tra le parti ed i pasti saranno essere recapitati nella sede indicata.

5. Il Comune può inoltre richiedere in qualsiasi momento, previo avviso di giorni 7, che il servizio venga esteso alle utenze non comprese nel presente contratto al momento della stipula, per sopravvenute e indifferibili necessità, con applicazione dei prezzi praticati alle utenze assimilabili.

Il servizio prevede, altresì, qualsiasi ulteriore operazione necessaria per garantire la regolare erogazione dello stesso, nonché l'esecuzione di tutte le attività annesse e connesse all'oggetto dell'appalto, previste nel capitolato e nella documentazione di gara.

Tutti i servizi sopra menzionati e gli altri necessari al buon andamento della refezione scolastica devono essere forniti a totale cura e spese dell'impresa aggiudicataria, in quanto rientranti nel costo dell'appalto.

La gara è regolata dal Bando, dal presente Disciplinare e dal Capitolato d'Appalto, contenenti tutte le informazioni necessarie per la partecipazione alla gara.

La documentazione ufficiale di gara è disponibile in formato cartaceo, ritirabile presso l'ufficio Istruzione del Comune di Amantea – corso Umberto I° n. 7 – piano 1° - dal lunedì al venerdì dalle ore 9,00 alle ore 12,30. Tutta la documentazione è pubblicata e può essere scaricata sul sito internet del Comune di Amantea www.comuneamantea.gov.it sezione Concorsi e Bandi di gara.

Alla procedura di gara è stato attribuito dall'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Forniture e Servizi il seguente numero identificativo CIG: 722271227F.

Il Responsabile Unico del procedimento, ai sensi dell'art. 31 del D.Lgs. n. 50/2016, è la dott.ssa Anna Concetta Trafficante.

3 – IMPORTO A BASE DI GARA

L'importo a base di gara è fissato in €. **4,00** IVA inclusa al 4% per ogni singolo pasto (compresa acqua) con la seguente distinzione:

- Euro **3,79** IVA esclusa per costo unitario pasto (importo soggetto a ribasso)
- Euro **0,06** per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso
- Euro **0,15** (IVA 4%) non soggetto a ribasso

Nel prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati all'impresa aggiudicataria tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, oneri di sicurezza, spese ed ogni altro onere, espresso e non dal presente disciplinare e dal Capitolato, inerente e conseguente al servizio di che trattasi.

Il valore presunto complessivo dell'appalto per la fornitura di circa 42.500 pasti per l'intero anno scolastico è stimato in Euro **170.000,00** (euro centosettantamila /00) di cui €. **2.000,00** (duemila/00) per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, oltre IVA al 4%.

Detto importo è meramente presuntivo e non vincola l'Amministrazione perché il suo ammontare dipenderà dal numero di pasti realmente consumati; pertanto l'Amministrazione si riterrà vincolata solo al prezzo unitario del pasto fissato dall'impresa aggiudicataria e non all'importo complessivo.

Il prezzo di aggiudicazione rimarrà invariato per la durata del contratto. Con tale

corrispettivo l'impresa aggiudicataria si intende compensata di qualsiasi avere e pretendere dal Comune per il servizio in oggetto, connesso o conseguente senza alcun diritto a nuovi e maggiori compensi, in tutto essendo soddisfatto con il pagamento del canone fissato con l'aggiudicazione. Il Comune provvederà al pagamento dietro presentazione di regolari fatture e previa verifica della rispondenza del numero di pasti erogati con i relativi versamenti.

L'aggiudicataria esonera espressamente e irrevocabilmente l'Amministrazione dal pagamento di interessi, rivalutazioni o altro, compreso il risarcimento danni, qualora il ritardato pagamento non è imputabile a fatto proprio dell'Amministrazione o non vi abbia contribuito con dolo o grave colpa.

4 - MODALITA' DI FINANZIAMENTO E DI PAGAMENTO

4.1. L'appalto è finanziato con fondi del bilancio comunale. I pagamenti avverranno secondo le modalità stabilite nel capitolato d'appalto. Per quanto attiene ai pagamenti, trova applicazione l'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i., in tema di tracciabilità dei flussi finanziari.

5 - LUOGO DI ESECUZIONE

Scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado del comune di Amantea.

6 - MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà essere prestato con le modalità riportate nel Capitolato d'appalto.

7 - DURATA DELL'APPALTO

L'appalto è relativo all'anno scolastico 2017/2018 con decorrenza dalla data di consegna dei lavori e termina il 31/05/2018 e si svolgerà secondo il calendario delle attività didattiche fissato dalle autorità scolastiche, che sarà comunicato all'impresa aggiudicataria prima dell'inizio del servizio.

Detto calendario potrà essere comunque, variato nel caso intervengano modifiche nell'organizzazione scolastica o l'apertura di nuovi servizi, senza che ciò comporti il riconoscimento di compensi aggiuntivi all'impresa aggiudicataria.

Il Comune si riserva di:

- sospendere, interrompere, a proprio insindacabile giudizio, parzialmente o totalmente il servizio in qualsiasi momento, qualora sopravvengano giustificati motivi, senza che l'impresa aggiudicataria possa vantare alcun diritto;
- di anticipare e/o posticipare sia la data di inizio sia la data di cessazione del servizio senza che l'impresa aggiudicataria possa accampare alcuna pretesa;

Resta comunque facoltà del Comune:

- richiedere, qualora in corso di esecuzione si renda necessario, e previo successivo impegno di altri fondi, un aumento delle prestazioni e /o una diminuzione delle stesse, fino al quinto dell'importo del contratto ai sensi dell'art. 106 comma 12 del D.lgs n. 50/2016 e s.m.i.;
- Prorogare la durata del contratto per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle operazioni di gara per l'individuazione di un nuovo contraente, e, in tal caso il contraente è tenuto a continuare il servizio agli stessi prezzi patti e condizioni, giusto art. 106 comma 11 del D.Lgs n. 50/2016;
- Risolvere in qualsiasi momento il contratto stipulato con l'impresa aggiudicataria per il servizio oggetto della presente gara, qualora ne vengano meno le condizioni che ne hanno determinato l'affidamento, per come previsto all'art. 2 del Capitolato.

8 - CHIARIMENTI

E' possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti

da inoltrare al RUP all'indirizzo di posta PEC: protocollo@pec.comune.amantea.cs.it almeno 8 giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte. Non saranno fornite risposte ai quesiti pervenuti successivamente al termine sopra indicato. Le richieste di chiarimenti dovranno essere formulate esclusivamente in lingua italiana. Ai sensi dell'art. 74 comma 4 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i., le risposte a tutte le richieste presentate in tempo utile verranno fornite almeno 4 giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione dell'offerta, mediante pubblicazione all'indirizzo internet www.comuneamantea.gov.it sezione Concorsi e Bandi di gara.

Eventuali rettifiche al Bando di gara verranno pubblicate secondo le modalità di legge sul sito internet del Comune di Amantea: www.comuncamantea.gov.it sezione Concorsi e Bandi di gara. entro e non oltre 6 (sei) giorni dalla scadenza del termine di presentazione dell'offerta.

9 – MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

I concorrenti dovranno presentare, **a pena di esclusione**, entro il termine previsto dal Bando di gara (**giorno 08 /11/2017 ore 12:00**), la documentazione richiesta per la partecipazione alla presente gara. Oltre al termine sopra indicato, non sarà ritenuta valida la presentazione di alcuna documentazione. Il plico, contenente la documentazione in seguito indicata, dovrà pervenire al Comune di Amantea – Ufficio Protocollo - con sede in Amantea Corso Umberto I° n. 7, mediante servizio postale, a mezzo Raccomandata con avviso di ricevimento, o mediante corrieri privati o agenzie di recapito debitamente autorizzate, ovvero consegnato a mano da un incaricato delle offerenti (soltanto in tale ultimo caso verrà rilasciata apposita ricevuta con indicazione della data e dell'ora di consegna) nelle giornate non festive dal lunedì al venerdì dalle ore 9,00 alle ore 13,00. Non saranno in alcun caso presi in considerazione i plichi pervenuti oltre il suddetto termine perentorio di scadenza, anche indipendentemente dalla volontà del concorrente e spediti prima del termine medesimo; ciò vale anche per i plichi inviati a mezzo Raccomandata con avviso di ricevimento, a nulla valendo la data di spedizione risultante dal timbro dell'Ufficio postale accettante. Tali plichi non verranno aperti e verranno considerati come non consegnati. Il plico dovrà pervenire, **a pena di esclusione**, chiuso e sigillato con ceralacca, striscia di carta incollata o nastro adesivo, ovvero con equivalenti strumenti idonei a garantire la sicurezza contro eventuali manomissioni, sui lembi di chiusura del plico stesso. Il plico, dovrà recare esternamente l'indicazione del mittente e dovrà essere controfirmato sui lembi di chiusura da un rappresentante dell'Impresa. Il predetto plico non dovrà essere trasparente o comunque tale da rendere anche parzialmente conoscibile il suo contenuto. Tale plico dovrà inoltre riportare all'esterno la seguente dicitura: ***“PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A.S. 2017/2087. CIG : 722271227F.***

Si avverte che, ove il plico fosse sprovvisto della suddetta dicitura, sarà trattato come corrispondenza ordinaria e, pertanto, l'Amministrazione declina ogni responsabilità al riguardo. Il contenuto del citato plico è indicato nel successivo articolo 12 del presente Disciplinare.

10 - SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA

Sono ammessi a partecipare alla gara gli operatori economici definiti all'art. 3 lettera p) come meglio individuati all'art. 45, comma 1 e comma 2, lettere a), b), c), d), e), f) e g), del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., in possesso dei requisiti prescritti dal successivo art. 11, che non si trovino nelle situazioni di esclusione di cui all'art. 80 del medesimo decreto n. 50/2016 e s.m.i.

Per quanto riguarda la partecipazione degli operatori economici di cui alle lettere b) e c) si rimanda all'art. 47 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i., mentre per quelli di cui alle lettere d), e) ed f) all'art. 48 del medesimo Decreto e s.m.i.

Le imprese che intendano presentare domanda in R.T.I. o con l'impegno di costituire un R.T.I. ovvero in Consorzio, dovranno osservare le seguenti condizioni:

La domanda di partecipazione sottoscritta, comprensiva della dichiarazione relativa al possesso dei requisiti previsti dal successivo articolo 11, punto 1, del presente disciplinare, dovrà essere presentata:

- in caso di R.T.I. costituito o costituendo, da tutte le imprese componenti il R.T.I.;
- in caso di consorzio costituito, dal consorzio medesimo e dalle imprese consorziate che parteciperanno alla presente procedura;
- in caso di consorzio costituendo ai sensi dell'art. 48, comma 8, del D. Lgs. n.50/2016, e s.m.i. da tutte le imprese che ne faranno parte;
- in caso di consorzio stabile, di cui all'art. 45, comma 2, lettera c, del D. Lgs. n. 50/2016, e s.m.i. dal legale rappresentante del Consorzio.
- In caso di R.T.I. già formalmente costituito o di consorzio costituito, dovrà essere allegata alla "Documentazione Amministrativa", copia autentica del mandato collettivo con rappresentanza conferito dalle mandanti alla Capogruppo-mandataria ovvero dell'atto costitutivo del Consorzio.
- In caso di R.T.I. o Consorzio non ancora formalmente costituiti, la dichiarazione dovrà specificare:
- l'impegno, in caso di aggiudicazione della gara, sottoscritto da ciascuna impresa facente parte del costituendo raggruppamento/consorzio, a conferire mandato collettivo con rappresentanza ad una di esse (da indicare espressamente) qualificata Capogruppo mandataria, la quale stipulerà il contratto di appalto in nome e per conto proprio e delle mandanti;
- le attività che saranno eseguite da ciascuna impresa raggruppanda e dalle imprese consorziate che parteciperanno all'appalto.

Si precisa che i requisiti di carattere generale devono essere posseduti da ciascuna impresa partecipante al raggruppamento o, in caso di consorzio, da tutte le imprese consorziate che partecipano alla presente procedura di gara.

Con riferimento ai requisiti di carattere economico-finanziario e tecnico-organizzativi previsti dal presente disciplinare si evidenzia quanto segue:

-In ipotesi di raggruppamento d'impresе o consorzio già costituiti o da costituirsi, l'importo del fatturato globale e del fatturato specifico dovrà essere posseduto dal raggruppamento o dal consorzio nel suo complesso.

La mandataria del raggruppamento costituito o costituendo ovvero, in caso di consorzio ordinario, una consorziate esecutrice del servizio, dovrà possedere i requisiti di carattere economico e tecnico per una percentuale non inferiore al 40% (quaranta per cento); la restante quota dei suddetti requisiti dovrà essere posseduta cumulativamente, fino alla concorrenza prevista del 100%, dalle mandanti o dalle altre consorziate ciascuna delle quali dovrà possedere almeno il 10% (dieci per cento).

In ipotesi di raggruppamento d'impresе o consorzio già costituito o da costituirsi i requisiti relativi al possesso dei certificati, in corso di validità, dovranno essere posseduti almeno dall'impresa mandataria o erigenda mandataria; nel caso di partecipazione come consorzio, i suddetti requisiti devono essere posseduti da almeno una delle imprese del consorzio stesso, esecutrice del servizio.

In caso di R.T.I. costituiti o di Consorzi l'offerta tecnica e l'offerta economica dovranno essere sottoscritte dal legale rappresentante dell'impresa designata mandataria e del Consorzio stesso; in caso di R.T.I. costituendi l'offerta tecnica e l'offerta economica dovranno essere sottoscritte dal legale rappresentante di ciascuna delle imprese raggruppande.

E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora partecipino alla gara medesima in raggruppamento o consorzio.

E' vietata la contemporanea partecipazione di un consorzio e dei suoi consorziati.

11 - REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Possono partecipare alla gara gli operatori economici di cui all'art. 3, come meglio definiti all'art. 45 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i. in possesso, a pena di esclusione, dei seguenti requisiti minimi di partecipazione di carattere generale, economico-finanziario e tecnico-organizzativo:

11.1 Requisiti di ordine generale (art. 80 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i.)

- a) non trovarsi in alcuna delle situazioni previste dall'art. 80 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i.
- b) non trovarsi nelle condizioni previste dall'art. 53, comma 16-ter del D.Lgs 165/2001;
- c) insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 48, comma 7, del D. Lgs. n. 50/2016, relative alla partecipazione alla medesima gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio di concorrenti, ovvero alla partecipazione alla gara anche in forma individuale in caso di partecipazione alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti;

11.2 Requisiti di idoneità professionale (art. 83 , comma 1 lett. a) del D.Lgs 50/2016

- a) Iscrizione nel Registro delle Imprese della Camera di Commercio, industria, artigianato e agricoltura o analogo Registro dello Stato di appartenenza, per attività oggetto dell'Appalto; le cooperative sociali ed i relativi consorzi dovranno altresì dichiarare di essere iscritti nell'Albo Regionale, istituito ai sensi della legge n. 381/91, con finalità statutarie e tipologie attinenti alle caratteristiche del servizio oggetto di gara; in caso di partecipazione di cooperative sociali o consorzi di cooperative sociali non iscritte all'Albo Regionale in quanto con sede legale in regioni che ancora non ne dispongano, dovranno documentare di essere in possesso dei requisiti generali previsti dalla l. n. 381\1991 e con finalità statutarie e tipologie attinenti al servizio oggetto della gara .

11.3.Capacità economica - finanziaria art. 83, comma 1, lettera b) del D. Lgs. n. 50/2016:

- a) Possedere un **fatturato globale minimo annuo**, riferito agli ultimi tre esercizi finanziari non inferiore ad **Euro 170.000,00 (centosettantamila /00)** al netto dell'I.V.A., criterio adottato, nel rispetto dell'art. 1, comma 2 - bis, lett. b), del D.L. 95/12, convertito, con modificazioni, dalla legge 7 agosto 2012, n. 135, in quanto trattasi di soglia assolutamente proporzionata al valore dell'appalto ed inoltre di indicazione che consente un apprezzamento di affidabilità dei partecipanti alla gara;
- b) **possedere un fatturato minimo annuo nel settore oggetto dell'appalto**, riferito agli ultimi tre esercizi finanziari non inferiore ad **Euro 170.000,00 (centosettantamila /00)** al netto dell'I.V.A., criterio adottato per le identiche ragioni di cui al precedente punto a).
- c) **idonee dichiarazioni** in originale, rilasciate da almeno due istituti di credito o intermediari autorizzati, attestanti la solidità economica e finanziaria del concorrente e la capacità di far fronte all'appalto in oggetto e ai suoi eventuali rischi finanziari.

11.4. Requisito di capacità tecniche e professionali ai sensi dell'art. 83, comma 1, lettera c) del D. Lgs. n. 50/2016. E s.m.i.

- a) Essere in possesso delle risorse umane e tecniche , nonché dell'esperienza necessaria per eseguire l'appalto con adeguato standard di qualità. Il requisito dovrà essere provato con la seguente documentazione:
 - **descrizione** la disponibilità di personale in numero sufficiente ed avente i requisiti necessari per l'espletamento del servizio, per come richiesto nel capitolato;
 - **descrizione** di servizi analoghi a quello oggetto dell'appalto , effettuati negli ultimi tre anni con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari pubblici o privati dell'importo annuo non

inferiore a quello del presente appalto ;

• **disponibilità** per tutta la durata del contratto, di un centro di cottura e deposito alimentari adeguato alla preparazione del numero dei pasti richiesti nel presente disciplinare e nel capitolato, dotato delle necessarie autorizzazioni, da utilizzare in caso di emergenza, ubicato a max 10 Km di distanza dalla sede municipale. Nel caso in cui l'impresa non sia proprietaria, deve dimostrare di averne piena e completa disponibilità per l'intera durata del presente appalto e presentare tra i documenti obbligatori per essere ammessi alla gara, la documentazione che attesti tale disponibilità. In caso di Consorzi e ATI la suddetta disponibilità deve essere posseduta dalla sola impresa indicata per l'esecuzione del servizio presso il centro cottura così individuato;

• **dotazione** di sistema informatico di registrazione pasti(rilevazione presenze giornaliera, prenotazione pasti,pagamento pasti/addebiti) per come descritto all'art. 10 del capitolato d'appalto, la cui descrizione dettagliata deve essere inserita tra i documenti di ammissione alla gara. ;

• **disponibilità** di almeno due furgoni isotermitici di proprietà della ditta abilitati al trasporto di pasti caldi e/o freddi per mense con relative autorizzazioni rilasciate dall'Autorità Sanitaria competente;

• **disponibilità** di almeno 15 contenitori isotermitici da adibire al trasporto dei pasti caldi e/o freddi di proprietà della ditta muniti di autorizzazione sanitaria e contrassegnati e/o numerati singolarmente.

b) L'aggiudicatario dovrà presentare il piano di sicurezza ai sensi del D.Lgs n. 81/2008 impegnandosi a rispettarlo in tutte le sue parti, poiché lo stesso costituisce strumento efficace per la gestione del servizio appaltato;

c) Essere in possesso delle seguenti certificazioni di qualità in corso di validità rilasciate da organismi accreditati :

- UNI EN ISO 9001:2008 riguardante il servizio oggetto del presente appalto
- UNI EN ISO 14001:2004 per la gestione ambientale
- UNI EN ISO 22000 : 2005 per la sicurezza alimentare

d) Adozione di un proprio piano di autocontrollo HACCP ai sensi del D.Lgs 155/97;

e) Progetto organizzativo e gestionale del servizio elaborato con riferimento al servizio da attuare nel comune di Amantea da presentare tra i documenti di gara;

f) Non utilizzazione di alimento OGM;

g) Impegno a realizzare nel corso dell'anno scolastico almeno due iniziative di educazione alimentare con descrizione delle stesse;

h) Impegno a realizzare con cadenza bimestrale indagini che evidenziano la qualità del servizio percepita dall'utenza;

i) Indicazione di almeno 5 prodotti di filiera corta che saranno utilizzati per il servizio;

j) Piano di gestione delle emergenze e modalità di gestione delle stesse

In caso di associazione temporanea d'impresa i requisiti di cui alla lettera c) dovranno essere posseduti, a pena di esclusione, da ciascuna impresa del raggruppamento.

11.4. Dimostrazione delle suddette condizioni di partecipazione

I suddetti requisiti, ad eccezione delle referenze bancarie, possono essere auto certificati e attestati con dichiarazioni sostitutive di certificazione o di atto di notorietà sottoscritti dal legale rappresentante, o dal procuratore nonché dagli amministratori dotati di poteri di rappresentanza. Dette dichiarazioni potranno non essere autenticate qualora alle medesime venga allegata fotocopia di un documento di identità del sottoscrittore in corso di validità.

In caso di Consorzi o di Associazioni Temporanee di Imprese, le dichiarazioni e certificazioni debbono essere presentate da ciascun rappresentante legale delle Ditte costituenti il raggruppamento o il consorzio.

I Consorzi di imprese dovranno inoltre presentare l'atto costitutivo (in originale o copia autenticata) e

gli eventuali atti modificativi.

* La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-professionale ed economico-finanziario avverrà, ai sensi dell'art. 6 bis del codice, attraverso l'utilizzo del sistema **AVCPass**, reso disponibile dall'AVCP con delibera attuativa n. 111 del 20 dicembre 2012 e ss.mm.ii, fatto salvo quanto previsto al comma 3 del citato art. 6 bis.

Ai sensi del disposto dell'art. 48, comma 1, del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i. , prima di procedere all'apertura delle buste delle offerte presentate dai concorrenti , la Commissione di gara procederà ai controlli sul possesso dei requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico- professionale, con le modalità e gli effetti stabiliti dall'art. 48 del medesimo decreto e nel presente disciplinare di gara. Il concorrente dovrà allegare alla documentazione amministrativa il Documento "**PASSOE**" rilasciato dal servizio AVCPASS comprovante l'avvenuta registrazione al servizio per la presente procedura, per la verifica del possesso dei requisiti disponibile presso la soppressa Autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture (ora A.N.A.C.). I soggetti interessati a partecipare alla procedura devono obbligatoriamente registrarsi al sistema sull'apposito link sul Portale AVCP (servizi ad accesso riservato- AVCPASS) secondo le istruzioni ivi contenute.

12 - MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Il plico contenente l'offerta e le documentazioni a suo corredo, dovrà, **a pena di esclusione**, pervenire, entro e non oltre il termine perentorio delle ore **12:00 del giorno 08/11/2017 come indicato al punto 18) del Bando di gara.**

Il plico di cui sopra dovrà contenere:

- una busta chiusa e sigillata sui lembi di chiusura, riportante all'esterno la dicitura **Busta A** - "**DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA**", oltre al nome dell'Impresa concorrente;
- una busta chiusa e sigillata sui lembi di chiusura, riportante all'esterno la dicitura **Busta B** "**OFFERTA TECNICA**", oltre al nome dell'Impresa concorrente;
- una busta chiusa e sigillata sui lembi di chiusura, riportante all'esterno la dicitura **Busta C** "**OFFERTA ECONOMICA**", oltre al nome dell'Impresa concorrente

13 - CONTENUTO DELLA BUSTA "A" – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

La busta riportante all'esterno la dicitura "Documentazione Amministrativa" sigillata e siglata sui lembi di chiusura, dovrà contenere, **a pena di esclusione**, la seguente documentazione:

1. **domanda di partecipazione** alla gara, sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente; nel caso di concorrente costituito da associazione temporanea o consorzio non ancora costituito, la domanda deve essere sottoscritta da tutti i soggetti che costituiranno la predetta associazione o consorzio, con la quale si attesta di aver preso visione di tutte le clausole contenute nel bando di gara, nel disciplinare e nel capitolato accettandole senza riserve. Alla domanda, in alternativa all'autenticazione della sottoscrizione, deve essere allegata, **a pena di esclusione**, copia fotostatica di un documento di identità del/dei sottoscrittore/i; la domanda può essere sottoscritta anche da un procuratore del legale rappresentante ed in tal caso va trasmessa la relativa procura.
2. **dichiarazione sostitutiva** ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, ovvero, per i concorrenti non residenti in Italia, documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello stato di appartenenza, con la quale il concorrente assumendosene la piena responsabilità **dichiara**:
 - A) di essere iscritto nel Registro delle Imprese della Camera di Commercio, Industria, Agricoltura e Artigianato o, per le ditte straniere, residenti negli altri Stati membri dell'Unione Europea, in uno dei competenti registri professionali o commerciali dello Stato d'appartenenza, per attività oggetto dell'Appalto. Nella medesima dichiarazione devono essere riportati il numero e la data

d'iscrizione, la durata, la forma giuridica, l'indicazione della C.C.I.A.A. presso la quale la ditta risulta iscritta, nonché l'indicazione e le generalità dei titolari, soci di società in nome collettivo, soci accomandatari, amministratori in carica muniti dei poteri di rappresentanza. Le cooperative sociali ed i relativi consorzi dovranno altresì dichiarare di essere iscritti nell'Albo Regionale, istituito ai sensi della legge n. 381/91, con finalità statutarie e tipologie attinenti alle caratteristiche del servizio oggetto di gara; in caso di partecipazione di cooperative sociali o consorzi di cooperative sociali non iscritte all'Albo Regionale in quanto con sede legale in regioni che ancora non ne dispongano, dovranno documentare di essere in possesso dei requisiti generali previsti dalla l.n.381\1991 e con finalità statutarie e tipologie attinenti al servizio oggetto della gara .

B) di non trovarsi nelle condizioni previste dall'art. 80, comma 1, del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.;

C) l'insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 48, comma 7, del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.,

Si precisa che le dichiarazioni di cui ai punti B) e C) dovranno essere rese, a pena di esclusione, per ogni concorrente singolo o raggruppato o consorziato - oltre che dal titolare - legale rappresentante, anche dal direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale; dal socio e dal direttore tecnico se si tratta di società in nome collettivo; dai soci accomandatari e dal direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice, dagli amministratori muniti di poteri di rappresentanza e dal direttore tecnico, se si tratta di altro tipo di società;

D) che vi sono amministratori e direttori tecnici cessati nell'anno antecedente la pubblicazione del presente bando; in tal caso occorrerà specificare le eventuali condanne da questi riportate e dichiarare la completa ed effettiva dissociazione assunta da parte dell'impresa partecipante nei loro confronti circa la condotta penalmente sanzionata; **oppure, dichiara** che non vi sono amministratori e direttori tecnici cessati nell'anno antecedente la pubblicazione del presente bando;

E) di non essersi avvalso di piani individuali di emersione di cui alla legge 18 ottobre 2001, n. 383 e s.m.i.; **oppure**, di essersi avvalso di piani individuali di emersione di cui alla legge 18 ottobre 2001, n. 383 e s.m.i, ma che gli stessi si sono conclusi;

F) che nei propri confronti non sono state applicate le misure di prevenzione della sorveglianza di cui all'art. 6 del D. Lgs. n. 159/2011 e s.m.i., e che, negli ultimi cinque anni, non sono stati estesi gli effetti di tali misure irrogate nei confronti di un proprio convivente (**elencare i nominativi con i relativi dati anagrafici**);

G) di aver preso visione e di accettare, senza riserva alcuna, tutte le condizioni, prescrizioni e modalità contenute nel bando, nel disciplinare di gara, nel capitolato d'appalto, impegnandosi a rispettarli per tutto quanto in essi contenuto;

H) di aver tenuto conto nell'offerta presentata degli oneri derivanti dall'osservanza delle misure per la prevenzione degli infortuni e per l'igiene del lavoro previste dal D. Lgs. n. 81/2008;

I) di rispettare tassativamente i contratti collettivi nazionali di lavoro di settore, gli accordi sindacali integrativi, le norme sulla sicurezza dei lavoratori nei luoghi di lavoro e tutti gli adempimenti di legge nei confronti dei lavoratori dipendenti o soci, nonché l'avvenuto adempimento, all'interno della propria azienda, degli obblighi di sicurezza previsti dalla vigente normativa;

L) **dichiara** quale sarà il contratto applicato ai propri dipendenti in caso di aggiudicazione;

M) di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni nei loro confronti per il triennio successivo alla cessazione del rapporto (art. 53, comma 16 ter, del D. Lgs. n. 165/2001);

N) di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad adempiere all'obbligo di cui all'art. 25-bis del D.P.R.n. 313 del 14 novembre 2002, integrato con il D. Lgs. n. 39 del 4 marzo 2014 (certificato di antipedofilia per il personale neo assunto);

O) di aver realizzato un **fatturato globale minimo annuo**, comprensivo di un determinato fatturato minimo nel settore oggetto dell'appalto, riferito agli ultimi tre esercizi finanziari 2014-2015-2016, non inferiore ad **Euro 170.000,00 (centosettantamila /00)** al netto dell'I.V.A., come di seguito riportato:

Fatturato globale (2014-2015-2016)	Fatturato annuo 2014	Fatturato annuo 2015	Fatturato annuo 2016
---------------------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------

P) di aver realizzato, un **fatturato minimo annuo nel settore oggetto dell'appalto**, riferito agli ultimi tre esercizi finanziari 2014-2015-2016, non inferiore ad **Euro 170.000,00 (centosettantamila/00)** al netto dell'I.V.A., come di seguito riportato:

Stazione Appaltante (indicare Ente pubblico e/o	Fatturato annuo 2014	Fatturato annuo 2015	Fatturato annuo 2016

Q) di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge n. 136/2010 c.s.m.i.;

R) **subappalto**: in ragione della particolarità delle prestazioni oggetto dell'appalto, non è ammesso il subappalto;

S) ai fini dell'acquisizione del DURC e della certificazione ex L. 68/99: indicazione di:

- 1) per l'INAIL: codice ditta;
- 2) per l'INPS: matricola azienda;
- 3) contratto collettivo nazionale di lavoro applicato;
- 4) Dimensione aziendale;
- 5) Percentuale di Incidenza manodopera;
- 6) Ufficio provinciale competente al rilascio della certificazione ex L. 68/99.

T) di **autorizzare** il diritto di accesso alle informazioni fornite nell'ambito delle offerte ovvero a giustificazione delle medesime, **ovvero** di non autorizzare il diritto di accesso alle informazioni fornite nell'ambito delle offerte ovvero a giustificazione delle medesime.

(Si ricorda che qualora il concorrente intenda negare il diritto di accesso, dovrà produrre una motivata e comprovata dichiarazione circa il fatto che tali informazioni costituiscono segreti tecnici e commerciali. E' comunque consentito l'accesso al concorrente che lo chieda in vista della difesa in giudizio dei propri interessi in relazione alla procedura di affidamento del contratto nell'ambito del quale viene formulata la richiesta di accesso (Art. 53, comma 6, D. Lgs. n. 50/2016). La mancata indicazione di quanto indicato al suddetto punto equivale ad autorizzazione all'esercizio del diritto di accesso.

U) **Dichiara**, ai sensi dell'art 76, del D. Lgs. n.50/2016 e s.m.i.:

- o che il domicilio eletto per le comunicazioni è il seguente:.....;
- o di autorizzare la stazione appaltante all'utilizzo della posta elettronica certificata, in sostituzione della lettera raccomandata a.r., e tal proposito indica il seguente indirizzo P.E.C.

DICHIARA INOLTRE

1. di aver preso esatta cognizione della natura dell'intervento e di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sulla sua esecuzione;
2. di aver preso conoscenza e di aver tenuto conto, nella formulazione dell'offerta, dei luoghi interessati allo svolgimento del servizio, delle condizioni contrattuali e degli oneri correlati nonché degli obblighi e degli oneri relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove deve essere svolto il servizio nonché di tutte le circostanze generali e speciali che possono incidere sulla determinazione dell'offerta e di ritenere l'offerta che si sta per presentare nel complesso remunerativa;

3. Di possedere la capacità tecnica, il personale e le attrezzature atte a garantire una perfetta e puntuale organizzazione del servizio per come richiesto nel capitolato d'appalto;
4. Di avere la disponibilità e di obbligarsi a impiegare gli stessi per il servizio oggetto del presente appalto, di automezzi (almeno due) appropriati, omologati ed in possesso delle autorizzazioni sanitarie per il trasporto degli alimenti conformi alle vigenti norme di sicurezza di seguito descritti (elencare gli automezzi e relative autorizzazioni) e di obbligarsi a garantire la continuità del servizio mediante la disponibilità (proprietà e/o possesso a qualunque titolo da parte del concorrente) di mezzi, aventi le medesime caratteristiche, necessarie per l'espletamento del servizio, da destinare alla sostituzione dei mezzi ordinariamente impiegati nel caso di loro rimessaggio per interventi di riparazione/manutenzione senza interrompere il servizio;
5. Di disporre delle strutture logistiche, organizzative e funzionali nonché della consistenza patrimoniale richieste per l'assunzione del servizio;
6. Di accettare, fin dal momento di presentazione dell'offerta, l'affidamento anticipato del servizio in oggetto, nelle more della sottoscrizione del contratto;
- di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, ai sensi della Legge 12 marzo 1999, n. 68;
- di non essere tenuta, rientrando nella fascia occupazionale tra 15 e 35 dipendenti, al rispetto delle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, in quanto non ha effettuato nuove assunzioni successivamente al 18 gennaio 2000;
- di non essere tenuta al rispetto delle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, avendo un numero di dipendenti inferiore a 15;
7. di essere in possesso dei requisiti di idoneità professionale e di capacità tecnica e organizzativa previsti nel capitolato:
- a) disponibilità per tutta la durata del contratto, di un centro di cottura e deposito alimentari ubicato a max 10 Km di distanza, adeguato alla preparazione del numero dei pasti richiesti nel capitolato, espressamente dedicato alla ristorazione scolastica e dotato delle necessarie autorizzazioni, da utilizzare in caso di emergenza. Nel caso in cui l'impresa non sia proprietaria, deve dimostrare di averne piena e completa disponibilità per l'intera durata del presente appalto e presentare tra i documenti obbligatori per essere ammessi alla gara, la documentazione che attesti tale disponibilità. In caso di Consorzi e ATI la suddetta disponibilità deve essere posseduta dalla sola impresa indicata per l'esecuzione del servizio presso il centro cottura così individuato;
- b) capacità tecnica, il personale e le attrezzature atte a garantire una perfetta e puntuale organizzazione del servizio per come richiesto nel capitolato d'appalto;
- c) Dotazione di sistema informatico di registrazione pasti (rilevazione delle presenze giornaliere, prenotazione pasti, pagamenti pasti /addebiti) le cui caratteristiche tecniche rispondono a quanto previsto dall'art. 10 del capitolato d'appalto, la cui descrizione dettagliata deve essere iscritta tra i documenti di ammissione alla gara. ;
- d) Disponibilità di almeno due furgoni isotermitici di proprietà della ditta abilitati al trasporto di pasti caldi e/o freddi per mense con relative autorizzazioni rilasciate dall'ASP competente;
- e) Disponibilità di almeno 15 contenitori isotermitici da adibire al trasporto dei pasti caldi e/o freddi di proprietà della ditta muniti di autorizzazione sanitaria e contrassegnati e/o numerati singolarmente;
- f) L'aggiudicatario dovrà presentare il piano di sicurezza ai sensi del D.Lgs n. 81/2008 impegnandosi a rispettarlo in tutte le sue parti, poiché lo stesso costituisce strumento efficace per la gestione del

servizio appaltato;

- g) Che la ditta attua il sistema interno di verifica e controllo sul servizio oggetto del presente appalto con metodologie volte ad assicurarne la qualità (descrizione dello stesso _____);
 - h) Di Impegnarsi , in caso di aggiudicazione, a stipulare idonee polizze assicurative, da consegnare all'amministrazione comunale prima dell'inizio del servizio;
 - i) Certificazioni di qualità rilasciate da un organismo accreditato :
 - a. UNI EN ISO 9001:2008 riguardante il servizio oggetto del presente appalto
 - b. UNI EN ISO 14001:2004 per la gestione ambientale
 - c. UNI EN ISO 22000 :2005 per la sicurezza alimentare
 - l) Adozione di un proprio piano di autocontrollo HACCP ai sensi del D.Lgs 155/97;
 - m) Progetto organizzativo e gestionale del servizio elaborato con riferimento al servizio da attuare nel comune di Amantea, da presentare tra i documenti di ammissione alla gara;
 - n) Non utilizzazione di alimenti OGM;
 - o) Progetto organizzativo e gestionale del servizio elaborato con riferimento al servizio da attuare nel comune di Amantea, da presentare tra i documenti di ammissione alla gara;
 - p) Impegno a realizzare nel corso dell'anno scolastico almeno due iniziative di educazione alimentare con descrizione delle stesse;
 - q) Impegno a realizzare con cadenza bimestrale indagini che evidenziano la qualità del servizio percepita dall'utenza;
 - r) Indicazione di almeno 5 prodotti di filiera corta che saranno utilizzati per il servizio;
 - s) Piano di gestione delle emergenze e modalità di gestione delle stesse
- In caso di associazione temporanea d'impresa i requisiti di cui alla lettera i) dovranno essere posseduti, a pena di esclusione, da ciascuna impresa del raggruppamento.

3. **Disciplinare e Capitolato d'appalto**, datati e sottoscritti, **a pena di esclusione**, in ogni pagina con timbro e firma del Legale Rappresentante di ogni impresa concorrente, quale integrale accettazione delle norme in esso contenute.

4. **garanzia a corredo dell'offerta, (cauzione provvisoria)**, pari al 2% dell'importo dell'appalto, in ottemperanza all'art. 93, comma 1, del D. Lgs. n. 50/2016, costituita sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta del contraente. La garanzia fideiussoria può essere rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondono ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'art. 106 del D. Lgs. n. 385/1993, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'art. 161 del Lgs. n. 58/1998 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

La fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata da intermediari finanziari deve, **a pena di esclusione**:

- 1) Contenere l'impegno del fidejussore a rilasciare la garanzia definitiva di cui all'art. 103 del D.lgs. n. 50/2016 e s.m.i., qualora l'offerente risultasse aggiudicatario;
- 2) Prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.
- 3) Avere validità per almeno 180 (centottanta) giorni dalla data di presentazione dell'offerta.
- 4) Prevedere espressamente la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del Codice Civile. Nel caso di costituendi R.T.I. e di Consorzi di concorrenti da costituirsi ai sensi degli artt. 2602 e segg. del Codice Civile la garanzia dovrà essere, a pena di esclusione, almeno intestata a tutti gli operatori economici che faranno parte dei raggruppamenti o consorzi.

Ai sensi dell'art. 93, comma 7, del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., l'importo della garanzia è nelle misure

ivi indicate per gli operatori economici in possesso delle certificazioni previste. In caso di partecipazione di raggruppamenti temporanei di concorrenti o di aggregazioni tra imprese aderenti ad un contratto di rete, per beneficiare delle riduzioni, devono essere posseduti da tutti gli operatori economici. In caso di avvalimento, ai sensi dell'art.89 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i., i requisiti per beneficiare delle riduzioni devono essere posseduti in ogni caso dall'operatore economico concorrente, indipendentemente che siano posseduti dall'impresa/e ausiliaria/e.

Nel caso di polizza assicurativa, la firma dell'agente assicurativo deve essere legalizzata (autentica notarile) oppure corredata da una dichiarazione sostitutiva, resa ai sensi di quanto disposto dall'art. 46 del D.Lgs 445/2000, attestante l'identità e il potere di impegnare il soggetto che è stato presentato come garante (compagnia di assicurazione). Nel caso di soggetto delegato dalla società è necessario che venga prodotta anche copia della delega stessa. Alla dichiarazione sostitutiva deve essere allegata copia documento di identità del sottoscrittore.

5. **idonee dichiarazioni bancarie** in originale, rilasciate da almeno due istituti di credito o intermediari autorizzati, attestanti la solidità economica e finanziaria del soggetto partecipante in relazione all'entità ed alla tipologia del presente appalto;
6. **elenco dei principali servizi** prestati negli ultimi tre esercizi finanziari 2013-2014-2015, avvalorata da documentazione che attesti la regolarità di esecuzione di servizi nel settore oggetto della gara, con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari pubblici o privati;
7. **documento "PASSOE"** rilasciato dall'Autorità di Vigilanza sui Contratti pubblici. Si precisa che, nel caso in cui il concorrente partecipi alla gara non in forma singola, il PASSOE dovrà riportare l'indicazione di tutte le imprese partecipanti in ATI, Consorzio, GEIE, avvalimento.

8. **elenco** descrittivo di tutta la documentazione presentata all'interno della medesima busta.

Le carenze di qualsiasi elemento, di cui ai punti precedenti, possono essere sanate attraverso la procedura di **Soccorso istruttorio** previsto dall'art. 83, comma 9, del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.. In caso di regolarizzazione il concorrente è obbligato al pagamento della sanzione pecuniaria fissata nella misura dell'uno per mille del valore posto a base di gara. Nei casi di irregolarità formali, ovvero in mancanza o incompletezza di dichiarazioni non essenziali, la stazione appaltante ne richiede comunque la regolarizzazione ma non applica alcuna sanzione. Il mancato, inesatto o tardivo adempimento alle richieste della stazione appaltante costituisce **causa di esclusione**.

14 - CONTENUTO DELLA BUSTA "B" – OFFERTA TECNICA

La busta riportante all'esterno la dicitura "Offerta Tecnica" sigillata e siglata sui lembi di chiusura, dovrà contenere, **a pena di esclusione**, una relazione descrittiva, redatta in lingua italiana, costituita da non più di 30 facciate numerate e sottoscritte, in formato A4, con una numerazione progressiva e univoca delle pagine, nella quale dovranno essere riportati l'indicazione e descrizione degli specifici elementi oggetto di valutazione tecnica previsti dalla stazione appaltante, fermo restando che tutti i prodotti/servizi devono rispettare le caratteristiche minime stabilite nei documenti di gara. La relazione dovrà illustrare la proposta relativa al servizio declinata in ciascun punto di cui alla tabella riportata all'art. 17 del presente disciplinare, in modo da consentire alla Commissione giudicatrice l'attribuzione dei punteggi ivi indicati.

Al fine di poter considerare oggettivamente valutabile la proposta tecnica, contenuta nella relazione di cui al precedente punto, si precisa che la stessa, in quanto impegnativa e da includere nel contratto, dovrà essere dettagliata, specifica oltretutto priva di riferimenti generici. La descrizione delle proposte dovrà essere inoltre inequivocabile al fine di consentire una oggettiva comparazione tra quelle pervenute.

Alla relazione andrà allegata tutta la documentazione e/o atti utili alla valutazione della qualità del

servizio e necessari per attribuire i punteggi di cui alla tabella riportata all'art. 17.

L'offerta tecnica deve essere sottoscritta, a pena di esclusione, dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore.

Nel caso di concorrenti con identità plurisoggettiva, l'offerta dovrà essere sottoscritta, a pena di esclusione, con le modalità indicate per la sottoscrizione della domanda.

La Commissione valuterà ogni singola offerta, attribuendo un punteggio per ogni singolo criterio previsto, tenendo conto della esaustività della presentazione e della validità tecnica della proposta. La Commissione potrà non attribuire il punteggio massimo qualora non ritenga alcuna delle offerte meritevole di tale punteggio.

L'offerta tecnica presentata da R.T.I./Consorti dovrà contenere, nel dettaglio, le attività che saranno eseguite da ciascuna delle imprese raggruppate/consorziate che parteciperanno alla presente procedura. Ciascun concorrente non può presentare più di un'offerta, ai sensi dell'art. 32, comma 4, del D. Lgs. n. 50/2016. L'offerta è vincolante per il periodo di 180 (centottanta) giorni dalla scadenza del termine per la sua presentazione.

Tutta la documentazione relativa all' Offerta Tecnica dovrà essere firmata a seconda dei casi:

- dal legale rappresentante del concorrente singolo;
- dal legale rappresentante dell'impresa capogruppo nel caso di raggruppamenti (A.T.I./consorzi/GEIE) già costituiti;
- dal legale rappresentante di ciascuna delle imprese che intendono raggrupparsi nel caso di raggruppamenti (A.T.I./consorzi/GEIE) costituendi.
- L'offerta tecnica deve essere redatta in lingua italiana e non può includere alcuna indicazione economica, diretta o indiretta, a pena di esclusione del concorrente.

15 - CONTENUTO DELLA BUSTA "C" – OFFERTA ECONOMICA

La busta riportante all'esterno la dicitura "Offerta Economica" sigillata e siglata sui lembi di chiusura, dovrà contenere, **a pena di esclusione** la dichiarazione in bollo da €. 16,00, firmata per esteso e in modo leggibile dal titolare o legale rappresentante del concorrente, sull'offerta economica e riportare i seguenti elementi:

- a) Il prezzo offerto per ogni singolo pasto, in cifre e in lettere, Iva e oneri di sicurezza esclusi, in ribasso sull'importo a base di gara;
- b) La percentuale di ribasso offerta per ogni singolo pasto, sull'importo a base di gara, in cifre e in lettere, Iva e oneri di sicurezza esclusi;
- c) Il prezzo complessivo offerto per l'appalto, in cifre e in lettere, in ribasso sull'importo presunto complessivo a base di gara, Iva e oneri di sicurezza esclusi;
- d) La percentuale di ribasso offerta sull'importo complessivo presunto a base di gara, in cifre e in lettere, Iva e oneri di sicurezza esclusi;
- e) La stima dei costi aziendali relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro di cui all'art. 95 comma 10 del del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i. Detti costi relativi alla sicurezza connessi con l'attività dell'impresa, dovranno risultare congrui rispetto all'entità ed alle caratteristiche delle prestazioni oggetto dell'appalto. La stazione appaltante procede alla valutazione di merito circa l'adeguatezza dell'importo in sede di eventuale verifica della congruità dell'offerta.
- f) La stima dei costi della manodopera, ai sensi dell'art. 95, comma 10 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i.. La stazione appaltante procede alla valutazione di merito circa il rispetto di quanto previsto dall'art. 95 comma 5 lettera d) del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i. o in sede di eventuale verifica della congruità dell'offerta o prima dell'aggiudicazione.

L'offerta economica a pena di esclusione è sottoscritta con le modalità indicate per la sottoscrizione della domanda.

Si precisa che le documentazioni non in regola con la legge sul bollo, saranno accettate e ritenute valide agli effetti giuridici, ma verranno assoggettate, con spese a carico della ditta concorrente, alla regolarizzazione fiscale presso l'Agenzia delle Entrate. Saranno ritenute nulle e, comunque, non valide le offerte che complessivamente superino l'importo indicato quale base d'asta nel bando di gara e le proposte contenenti varianti di offerta. In caso di contrasto tra l'indicazione in cifre e quella in lettere prevarrà quella più vantaggiosa per l'Amministrazione.

In caso di R.T.I. costituiti o di Consorzi, l'offerta economica dovrà essere sottoscritta dal Legale rappresentante dell'Impresa designata mandataria o del consorzio stesso; in caso di R.T.I. non costituiti al momento di presentazione dell'offerta, dal Legale rappresentante di tutte le Imprese raggruppande.

16 – AVVALIMENTO

Ai sensi dell'art. 89, comma 1, del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., il concorrente, singolo o consorziato o raggruppato ai sensi dell'art. 45 dello stesso decreto legislativo, può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e organizzativo, di cui all'art. 83, comma 1, lettera b) e c) del medesimo decreto, avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto.

Il concorrente che intenda far ricorso all'avvalimento dovrà produrre, **a pena di esclusione**, nella Busta A – Documentazione Amministrativa – la specifica seguente documentazione:

- 1) **dichiarazione**, in carta libera, resa ai sensi del D.P.R. n. 445, con allegata copia del documento d'identità, sottoscritta dal legale rappresentante **dell'impresa concorrente** attestante:
 - a) l'avvalimento dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara, con specifica indicazione dei requisiti stessi e dell'impresa ausiliaria;
 - b) il possesso da parte dell'impresa dei requisiti generali di cui all'art. 80 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.;
- 2) **dichiarazione**, in carta libera, resa ai sensi del D.P.R. n. 445, con allegata copia del documento d'identità, sottoscritta dal legale rappresentante **dell'impresa ausiliaria** attestante:
 - a) il possesso da parte dell'impresa dei requisiti generali di cui all'art. 80 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., nonché il possesso dei requisiti tecnici e delle risorse oggetto dell'avvalimento;
 - b) che l'impresa si obbliga verso il concorrente e verso il Comune di Amantea a mettere a disposizione, per tutta la durata del contratto, in maniera piena ed incondizionata, le risorse necessarie di cui è carente il concorrente, (il quale, pertanto, potrà disporre effettivamente dei mezzi, delle strutture e delle risorse dell'impresa ausiliaria); il tutto corredato con indicazione specifica di quali mezzi, strutture e risorse verranno messe a disposizione per gli adempimenti contrattuali e per quali attività contrattuali;
 - c) che l'impresa non partecipa alla gara in proprio o associata o consorziata ai sensi dell'art. 48, comma 7, del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i..
- 3) **originale o copia autentica del Contratto** in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata del contratto. Il predetto contratto, ai sensi dell'art. 88 del D.P.R. n. 207/2010, deve riportare in modo compiuto, esplicito ed esauriente:
 - a) oggetto: le risorse e i mezzi prestati in modo determinato e specifico;
 - b) durata;
 - c) ogni altro utile elemento ai fini dell'avvalimento.

Qualora l'impresa ausiliaria appartenga al medesimo gruppo del concorrente, quest'ultimo potrà presentare, in luogo del contratto, una dichiarazione sostitutiva, resa ai sensi del D.P.R. 445/00 e

s.m.i., attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo.

La Commissione di Gara, si riserva la facoltà di richiedere ogni ulteriore documentazione qualora quella presentata non fosse ritenuta idonea e/o sufficiente.

La Commissione di Gara, nel caso di dichiarazioni mendaci, ferma restando l'applicazione dell'art. 80, comma 12, del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., applicherà le previsioni di cui all'art. 89, comma 1, del medesimo decreto.

17 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

La gara sarà espletata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 3, lettera a) del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., valutabile in base agli elementi contenuti nell'offerta tecnica ed economica presentate.

L'aggiudicazione sarà disposta anche in presenza di una sola offerta purché valida.

I punteggi sono così stabiliti:

ELEMENTI DI VALUTAZIONE	PUNTI
OFFERTA TECNICA	70
OFFERTA ECONOMICA	30
TOTALE PUNTEGGIO	100

ELEMENTI QUALITATIVI DELL'OFFERTA TECNICA (Max punti 70)

Per ciascun criterio di valutazione, la Commissione giudicatrice attribuirà il punteggio complessivo previsto nella precedente tabella, in base ai seguenti sottocriteri:

Criteri di valutazione e relativi pesi

CRITERIO	SUB CRITERI	PUNTEGGIO
1 PROGETTO DI ATTUAZIONE DEL SERVIZIO	<p>Modalità organizzative generali e di gestione del servizio <i>Descrizione delle modalità di organizzazione e gestione del servizio che si intendono adottare . In particolare vanno evidenziati:</i></p> <p>a) piano di scelta e approvvigionamento delle derrate alimentari. Da 0 a 4 punti</p> <p>b) piano e modalità di preparazione e cottura pasti . Da 0 a 4 punti.</p> <p>c) piano dei trasporti della fornitura pasti ed efficienza del sistema di consegna dei pasti proposto. Organizzazione della fase di veicolazione dei pasti dal centro cottura alle scuole (requisiti e caratteristiche anche in termini di capacità dei veicoli, attrezzature con particolare riferimento ai contenitori termici che saranno utilizzati per il trasporto) e risorse umane con le modalità previste per garantire costantemente il rispetto del piano stesso. Da 0 a 4 punti</p> <p>d) Programma di pulizia e sanificazione degli ambienti, macchinari e attrezzature, con indicazione delle modalità, delle tempistiche, delle caratteristiche dei prodotti utilizzati (detergenti, disinfettanti, sanificanti ecc.) della loro conservazione e, in generale delle misure di igiene ambientale adottate dalla ditta. Da 0 a 3 punti</p> <p>e) Piano per la risoluzione e gestione degli imprevisti ed emergenze sia in caso di guasti a mezzi, impianti, e apparecchiature e/o mancata consegna delle derrate, sia in riferimento ad eventi eccezionali e scioperi .Da 0 a 3 punti</p> <p>f) Modalità di monitoraggio del servizio e della gestione del reclamo- sistema per la rilevazione del grado di soddisfazione dell'utenza con indicazione delle metodologie di analisi del gradimento , dei soggetti da coinvolgere e relativa reportistica – Da 0 a 2 punti.</p>	MAX 20 PUNTI
2	a) Ampliamento gamma di prodotti di filiera corta ulteriori rispetto a quanto previsto al precedente art. 11 e offerta di prodotti BIO certificati ai sensi della normativa di riferimento. Ai fini dell'attribuzione del punteggio saranno presi in	

ALIMENTI	<p>considerazione esclusivamente le offerte di prodotti rientranti tra quelli previsti nella tabella dietetica per la preparazione dei pasti vistata dall'ASP. Specificare il tipo di prodotti che si intendono offrire ed utilizzare. Max punti 5 (1 punto per ogni prodotto offerto)</p> <p>b) Utilizzo di prodotti a marchio DOP,IGP,STG certificati ai sensi delle rispettive normative vigenti. Ai fini dell'attribuzione del punteggio saranno presi in considerazione esclusivamente le offerte di prodotti rientranti tra quelli previsti nella tabella dietetica per la preparazione dei pasti vistata dall'ASP. Specificare il tipo di prodotti che si intendono offrire ed utilizzare. Max punti 5 (1 punto per ogni prodotto offerto)</p> <p>c) Fornitura di pietanze (carni, pesce ecc.) tagliate a pezzi per le scuole dell'infanzia- Saranno assegnati Punti 8</p> <p>d) Fornitura di pietanze (carni, pesce ecc.) tagliate a pezzi per le scuole primarie – Saranno assegnati Punti 5</p> <p>e) Fornitura di frutta sbucciata e tagliata a pezzi per le scuole dell'infanzia. Saranno assegnati punti 8.</p> <p>f) Fornitura di frutta sbucciata e tagliata a pezzi per le scuole primarie . Saranno assegnati punti 5.</p> <p>Si precisa che i servizi di cui ai punti c),d),e),f), dovranno essere effettuati al momento della somministrazione dei pasti.</p>	MAX 36 PUNTI
3 QUALITA	<p>1. a) Anzianità intesa come indice di professionalità acquisito dall'operatore nel settore specifico della refezione scolastica. Saranno assegnati punti 0,50 per ogni anno di servizio effettuato (ulteriori rispetto a quelli previsti all'art. 11) - (in caso di ATI il punteggio verrà attribuito in base alla media di anzianità delle aziende- Max punti 2</p> <p>2. b) Possesso di certificazioni di qualità superiori rispetto a quelle di cui all'art. 11. Al concorrente che presenterà una o più certificazioni di qualità verranno assegnati punti 1 per ogni certificazione aggiuntiva fino a max punti 4 (in caso di ATI il requisito dovrà essere posseduto da tutte le imprese</p>	MAX 6 PUNTI
4 PERSONALE	<p>A) Descrizione delle modalità di organizzazione e gestione del personale (turni, attribuzioni, sostituzioni, responsabilità di coordinamento) . Qualifica del personale e programma di interventi di formazione e aggiornamento:</p> <p>2 punti = presenza di almeno un cuoco diplomato o dotato di almeno biennale esperienza come cuoco per ciascun centro di cottura</p> <p>2 punti = presenza di un responsabile di cucina con esperienza almeno biennale per ogni centro cottura</p> <p>2 punti = presenza di un tecnologo alimentare o laureato in scienze dell'alimentazione con esperienza almeno biennale</p> <p>2 punti = specifico programma di formazione sul personale indicato (0,50) per ogni intervento di formazione) .</p>	MAX 8 PUNTI
TOTALE PUNTEGGIO		70

Ai fini della valutazione dell'offerta verrà utilizzato il metodo aggregativo - compensatore come da allegato "P" del DPR 207/2010, mediante la seguente formula:

$$C(a) = \sum_n [W_i * V(a)_i]$$

dove:

C(a) = Indice di valutazione dell'offerta (a);

n = Numero totale dei requisiti

W_i = Peso o punteggio attribuito al requisito(i);

V(a)_i = Coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;

Σ_n = sommatoria

L'attribuzione dei punteggi ai singoli contenuti dell'offerta tecnica verrà assegnato un coefficiente compreso tra 0 e 1, espresso in valori centesimali, a ciascun elemento dell'offerta, da parte della commissione di gara procederà come segue:

- assegnazione del coefficiente a ciascun elemento o sub – elemento dell’offerta dai singoli commissari. Per l’attribuzione discrezionale dei coefficienti da parte della Commissione di gara verrà utilizzata la seguente scala di valutazione:

COEFFICIENTE	GIUDIZIO
0,00	Non migliorativa
0,10	Minima
0,20	Limitata
0,30	Evolutiva
0,40	Significativa
0,50	Sufficiente
0,60	Discreta
0,70	Buona
0,80	Ottima
0,90	Eccellente
1,00	Massima/Piena

- terminata l’attribuzione discrezionale dei valori da parte di tutti i commissari, si procederà a determinare relativamente a tutte le offerte, la media dei coefficienti separatamente per ciascun elemento di valutazione e, successivamente, a trasformare tale valore in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate. I punteggi assegnati ad ogni concorrente in base ai sub – criteri e sub – pesi, verranno riparametrati con riferimento ai pesi previsti per l’elemento di partenza.
- per ciascun elemento di valutazione, si procederà moltiplicando il punteggio massimo previsto per tale elemento di valutazione per i coefficienti definitivi: la somma dei punteggi attribuiti ad ogni elemento di valutazione determina il punteggio totale attribuito all’offerta.

Se le offerte ammesse sono in numero inferiore a 3 (tre), a ciascun elemento di valutazione è attribuito un coefficiente, variabile tra zero ed uno, assegnato discrezionalmente da parte di ciascun commissario. In tal caso, si procede a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

Al fine di poter considerare oggettivamente valutabile la proposta tecnica, contenuta nella relazione di cui al precedente punto, si precisa che la stessa, in quanto impegnativa e da includere nel contratto, dovrà essere dettagliata, specifica e priva di riferimenti generici. La descrizione delle proposte dovrà essere inoltre inequivocabile al fine di consentire una oggettiva comparazione tra quelle pervenute.

La Commissione valuterà ogni singola offerta, attribuendo un punteggio per ogni singolo criterio previsto, tenendo conto della esaustività della presentazione e della validità tecnica e tecnologica della proposta. La Commissione potrà non attribuire il punteggio massimo qualora non ritenga alcuna delle offerte meritevole di tale punteggio.

L’offerta tecnica presentata da R.T.I./Consorti dovrà contenere, nel dettaglio, le attività che saranno eseguite da ciascuna delle imprese raggruppate/consorziate che parteciperanno alla presente procedura. Ciascun concorrente non può presentare più di un’offerta, ai sensi dell’art. 32, comma 4, del D. Lgs. n. 50/2016. L’offerta è vincolante per il periodo di 180 (centottanta) giorni dalla scadenza del termine per la sua presentazione.

Tutta la documentazione relativa all' Offerta Tecnica dovrà essere firmata a seconda dei casi:

- dal legale rappresentante del concorrente singolo;
- dal legale rappresentante dell'impresa capogruppo nel caso di raggruppamenti (A.T.I./consorzi/GEIE) già costituiti;
- dal legale rappresentante di ciascuna delle imprese che intendono raggrupparsi nel caso di raggruppamenti (A.T.I./consorzi/GEIE) costituendi.

B. ELEMENTI QUANTITATIVI (OFFERTA ECONOMICA): punteggio massimo 30 punti:

Alla Ditta che avrà proposto l'offerta economica più vantaggiosa, la Commissione attribuirà il massimo punteggio pari a 30 punti, mentre per le restanti offerte verrà applicata la seguente formula :

$$X = \frac{P_i}{P_O} \times 30$$

ove:

X = punteggio da attribuire

P_i = prezzo unitario più basso

P_O = prezzo unitario in csame

18 - SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA

La procedura di gara si svolgerà:

I^a fase: in seduta pubblica

La prima fase della gara si terrà in “**seduta pubblica**” presso la sede Municipale – corso Umberto I° n. 7 – Amantea -, il giorno e l'ora stabiliti nel bando di gara.

La Commissione Giudicatrice, previa presa d'atto dei plichi contenenti le offerte entro il termine stabilito per la loro presentazione e previa verifica dell'integrità degli stessi, provvederà:

- all'apertura della busta riportante all'esterno la dicitura “Documentazione Amministrativa” e alla verifica che contenga tutti i documenti richiesti;
- valuterà inoltre che gli stessi siano conformi a quanto prescritto dal Bando di gara e dal presente Disciplinare e, quindi, procederà all'ammissione dei concorrenti idonei;
- ad effettuare la verifica in capo ai concorrenti sul possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico organizzativo ed economico finanziario, attraverso il sistema AVCpass;
- all'esclusione dalla gara dei concorrenti per i quali non risulti confermato il possesso dei requisiti di cui al punto precedente;
- alla comunicazione di quanto avvenuto agli uffici della stazione appaltante cui spetta provvedere all'escussione della cauzione provvisoria, alla segnalazione, ai sensi dell'art. dell'art. 80, comma 12, del D.Lgs. n. 50/2016, del fatto all'Autorità ai fini dell'inserimento dei dati nel casellario informatico delle imprese, nonché all'eventuale applicazione delle norme vigenti in materia di dichiarazioni non veritiere;
- all'apertura della busta riportante all'esterno la dicitura “Offerta Tecnica” al fine del solo controllo formale del corredo documentale prescritto, leggendo il solo titolo del documento rinvenuto e dandone atto nel verbale.

Di dette operazioni verrà redatto apposito Verbale.

II^a fase: in seduta riservata

Questa seconda fase verrà espletta, in “**seduta riservata**” per esaminare e valutare le “Offerte tecniche” delle imprese ammesse; la Commissione attribuirà, quindi, il punteggio in funzione e sulla base dei parametri di cui al precedente articolo del presente Disciplinare di gara.

Di dette operazioni verrà redatto apposito Verbale.

III^a fase: in seduta pubblica

In questa terza fase in seduta pubblica la Commissione procederà:

- a dare lettura dei punteggi attribuiti dalla Commissione Giudicatrice all'offerta tecnica delle ditte ammesse e darà atto di eventuali esclusioni dalla gara dei concorrenti;
- all'apertura delle buste contenenti le offerte economiche delle Ditte e alla verifica della completezza e correttezza formale e sostanziale delle offerte;
- dare lettura delle offerte economiche e quindi ad assegnare il punteggio relativo al prezzo;
- alla verifica delle eventuali anomalie delle offerte in base alle prescrizioni di cui all'art. 97, comma 3, del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i..

L'aggiudicazione della gara avverrà in favore dell'offerente che sommati i punteggi attribuiti all'offerta tecnica e all'offerta economica, avrà ottenuto il punteggio più alto.

In caso di offerte con uguale punteggio totale, l'aggiudicazione avverrà in favore dell'offerta che abbia ottenuto il maggior punteggio relativamente "all'offerta tecnica". Qualora i punteggi attribuiti al "valore tecnico" dovessero essere uguali, si procederà per sorteggio ai sensi e per gli effetti del R.D. n. 827/1924.

Delle predette operazioni verrà redatto apposito Verbale.

La stazione appaltante si riserva comunque di comunicare eventuali variazioni, rispetto a date e orari sopra indicati, a mezzo posta elettronica certificata, con preavviso di almeno 48 ore.

19 - ADEMPIMENTI PER LA STIPULA DEL CONTRATTO

L'impresa aggiudicataria dovrà presentare entro **dieci** giorni dalla data di ricevimento della comunicazione di aggiudicazione la seguente documentazione:

- a) certificato di iscrizione al Registro delle Imprese emesso in data non anteriore a 6 (sei) mesi dalla data di aggiudicazione o, per le Imprese non aventi sede in Italia, certificato equipollente;
- b) idoneo documento comprovante la prestazione di una cauzione definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale (art. 103, comma 1, del D. Lgs. n. 50/2016);
- c) polizza assicurativa a garanzia di responsabilità civile per danni a terzi nell'esecuzione del servizio;
- c) comunicazione con dichiarazione, rilasciata dal legale rappresentante dell'aggiudicatario, ovvero da soggetto munito di apposita procura, con indicazione degli estremi identificativi (IBAN) del conto corrente dedicato (bancario o postale) ai sensi della legge n. 136/2010 e ss.mm.ii., unitamente alle generalità ed al codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso;
- d) bonifico bancario **per diritti di segreteria**;
- f) bonifico bancario **per spese di registrazione**;
- g) bonifico bancario **per marche virtuali**;
- h) bonifico bancario **per spese di pubblicazione atti di gara**, in ottemperanza all'art. 216, comma 11, del D. Lgs. n. 50/2016;
- i) Piano di sicurezza del personale
- j) Elenco nominativo del personale con relative mansioni e documentazioni attestanti il possesso dei requisiti
- k) Ogni altra documentazione prevista nei precedenti articoli del presente disciplinare e nel capitolato d'appalto.

L'Amministrazione procederà a verificare d'ufficio, ai sensi dell'art. 43, D.P.R. 445/00, la veridicità delle ulteriori dichiarazioni sostitutive rese dall'Impresa aggiudicataria, in sede di presentazione dell'offerta.

Il contratto con l'Impresa aggiudicataria sarà stipulato, a norma di quanto prescritto all'art. 32, comma 9, del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., non prima di trentacinque giorni dalla comunicazione ai contro

interessati del provvedimento di aggiudicazione (art. 76, comma 5, lettera a del medesimo decreto).

Qualora l'aggiudicatario non produca la documentazione richiesta, ovvero non risulti in possesso dei requisiti dichiarati all'atto della presentazione dell'offerta, l'Amministrazione procederà all'aggiudicazione della gara all'Impresa concorrente seconda classificata. Nelle more della stipula del contratto, l'impresa aggiudicataria dovrà comunque, per rilevate ragioni di urgenza, garantire il servizio su richiesta dell'Ente.

L'impresa aggiudicataria è soggetta ad un periodo di prova di mesi 1 (uno) a partire dalla data di decorrenza dell'incarico. Qualora durante tale periodo l'esecuzione della prestazione non rispondesse alle norme previste dal presente Disciplinare e dal Capitolato d'appalto il Comune ha facoltà di risolvere il contratto ed aggiudicare il servizio al concorrente che segue in graduatoria.

20 – CAUZIONE DEFINITIVA

L'Impresa aggiudicataria dovrà costituire, cauzione definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale a garanzia di regolare esecuzione dello stesso, (art. 103, comma 1, del D. Lgs. n. 50/2016);

Tale cauzione rimarrà vincolata fino al termine del rapporto contrattuale e sarà restituita dall'Impresa dopo la liquidazione dell'ultima fattura, e comunque non prima che siano state definite tutte le ragioni di debito e credito od ogni altra eventuale pendenza.

Salvo il diritto al risarcimento degli eventuali maggiori danni, l'Amministrazione aggiudicataria potrà trattenere sul deposito cauzionale i crediti derivanti a suo favore dal presente contratto; in tal caso, l'Impresa Aggiudicataria sarà obbligata a reintegrare o a ricostituire il deposito cauzionale entro 10 (dieci) giorni da quello del relativo invito, notificato a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento o a mezzo fax.

21 - CLAUSOLE RISOLUTIVE

Salva in ogni caso la facoltà d'esecuzione in danno, l'appaltatore prende atto che, fermo il diritto dell'Amministrazione di chiedere il risarcimento dei danni subiti e di intraprendere ogni ulteriore iniziativa ritenuta opportuna, il presente contratto si intenderà risolto di diritto al verificarsi di una delle seguenti circostanze:

- a) insorgenza, a suo carico, di un procedimento per la dichiarazione di Fallimento, Liquidazione coatta, Amministrazione controllata o Concordato preventivo;
- b) pronuncia, nei confronti del titolare o dei soci muniti di poteri di rappresentanza, di condanne penali o di provvedimenti di applicazione di misure di prevenzione;
- c) accertamento della non rispondenza al vero, anche in parte, delle dichiarazioni rese dal fornitore ai sensi del D.P.R. 445/00;
- d) inadempimento totale o parziale agli obblighi e divieti previsti dal Capitolato d'Appalto;
- e) ogni altro caso previsto dalle disposizioni legislative vigenti in materia.

Nei casi suddetti, la risoluzione si verificherà di diritto al ricevimento, da parte dell'appaltatore, di lettera Raccomandata A/R con la quale l'Amministrazione dichiara di volersi avvalere della clausola risolutiva. In tutti i casi di risoluzione del contratto, l'Amministrazione - senza bisogno di messa in mora e con semplice provvedimento amministrativo - procederà a incamerare a titolo di penale il deposito cauzionale e all'esecuzione in danno del servizio, nonché all'azione di risarcimento del danno subito e di ogni maggior danno, salvo sempre l'esperimento di ogni altra azione che ritenesse opportuno intraprendere a tutela dei propri interessi.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di applicare le disposizioni contenute nell'art. 110, comma 1, del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.

22 - ACCORDO BONARIO

Trova applicazione l'art. 206 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i..

23 – FORO COMPETENTE

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere in relazione all'interpretazione, esecuzione, validità, efficacia e risoluzione del presente contratto, sarà competente il Foro di Paola.

24 - SPESE CONTRATTUALI E DI PUBBLICAZIONE

Sono a carico dell'Impresa Aggiudicataria tutte le spese inerenti e conseguenti all'aggiudicazione della gara e alla stipulazione del contratto, nonché le spese di pubblicazione, in ottemperanza all'art. 216, comma 11, del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., entro il termine di 60 (sessanta) giorni dall'aggiudicazione definitiva, il cui importo verrà comunicato dalla Stazione appaltante.

25 - RINVIO A NORME DI DIRITTO VIGENTI

Per quanto non espressamente previsto nel presente Disciplinare si fa riferimento al Capitolato d'Appalto ed alle vigenti norme regionali, nazionali e comunitarie vigenti in materia. Si applicano inoltre, le Leggi ed i Regolamenti che dovessero entrare in vigore nel corso della durata del presente affidamento.

26 - TRATTAMENTO DEI DATI

Ai sensi di quanto previsto dall'art. 13 del D. Lgs. n.196/03, "Codice in materia di protezione dei dati riservati", si fa presente che i dati forniti saranno trattati dall'Amministrazione aggiudicatrice per le finalità connesse all'espletamento della gara e la necessaria stipula e gestione del contratto. Il trattamento dei dati verrà effettuato dall'Amministrazione in modo da garantirne la sicurezza e la riservatezza e potrà essere attestato mediante strumenti manuali e informatici idonei a trattarli nel rispetto delle regole di sicurezza previste dalla Legge. Acquisite, ai sensi del citato art. 13, D. Lgs. n.196/03, le sopra riportate informazioni, con la presentazione dell'offerta e/o la sottoscrizione del Contratto, il concorrente acconsente espressamente al trattamento dei dati personali come sopra indicato. Responsabile del trattamento dei dati personali è il **Responsabile Unico del Procedimento, dott.ssa Anna Concetta Trafficante.**

IL RESPONSABILE DEL SETTORE

Dott.ssa Anna Concetta Trafficante



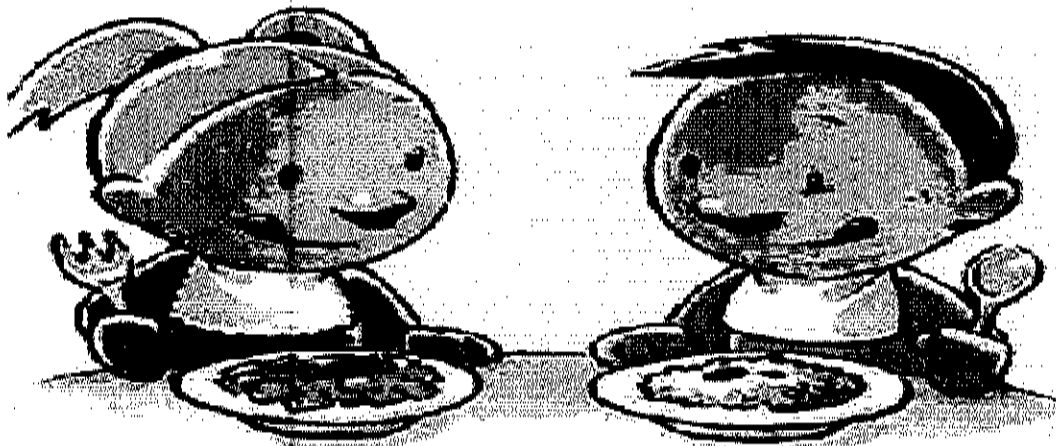


COMUNE DI AMANTEA
(Provincia di Cosenza)

Città di Amantea
(Provincia di Cosenza)
Pubblicazione all'Albo Pretorio
N° Reg. **737**
Dal **11 OTT. 2017**
Al **18 NOV. 2017**



SERVIZIO -ISTRUZIONE
Tel/Fax 0982-42924



**CAPITOLATO D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE
SCOLASTICA ANNO SCOLASTICO 2017/2018**

CODICE CIG : 722271227F

ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

1. Il presente appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica per gli alunni frequentanti le scuole statali dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado del Comune di Amantea.

Il servizio comprende:

- a) l'approvvigionamento delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per assicurare il servizio;
- b) la preparazione e porzionatura dei pasti presso i centri cottura;
- c) trasporto con mezzi propri, consegna e distribuzione dei pasti, compresa acqua, nei vari plessi scolastici;
- d) gestione dei Centri di Cottura Comunali e delle attrezzature contenute;
- e) pulizia, riordino e sanificazione dei locali dei centri cottura e dei locali adibiti a refettori dei plessi scolastici dove è prevista la somministrazione;
- f) gestione integrale del procedimento di registrazione degli utenti, prenotazione dei pasti, verifica versamenti quota individuale di partecipazione al costo del servizio da parte degli utenti sulla base della tariffa disposta dall'Amministrazione Comunale, con mezzi e personale proprio e con assunzione del rischio per eventuali mancati controlli sulle insolvenze, che rimane a carico dell'appaltatore;

2) I pasti dovranno essere preparati e cucinati con prodotti di qualità, secondo le prescrizioni di cui alle tabelle dietetiche vistate dalla competente Autorità Sanitaria Locale, nei centri cottura ubicati presso le scuole dell'infanzia di Amantea e della Frazione Campora S.G.

3. L'utenza è costituita da alunni e dal personale scolastico in servizio durante la refezione scolastica con compiti di assistenza e vigilanza educativa sugli alunni, il cui numero giornaliero sarà determinato sulla base delle richieste trasmesse dagli Istituti scolastici.

4. L'impresa aggiudicataria dovrà, inoltre, provvedere, in caso di necessità e su specifica richiesta del Comune, alla preparazione di pasti (max 20 pasti giornalieri) per soggetti in condizione di marginalità individuate dai Servizi Sociali, in presenza di appositi finanziamenti e fermo restando il rispetto della normativa, stante l'avvenuta dichiarazione di dissesto dell'Ente. Detta fornitura dovrà essere resa alle medesime condizioni contrattuali in essere tra le parti ed i pasti saranno essere recapitati nella sede indicata.

5. Il Comune può inoltre richiedere in qualsiasi momento, previo avviso di giorni 7, che il servizio venga esteso alle utenze non comprese nel presente contratto al momento della stipula, per sopravvenute e indifferibili necessità, con applicazione dei prezzi praticati alle utenze assimilabili.

ART. 2 DURATA DELL'APPALTO

L'appalto è relativo all'anno scolastico 2017/2018 con decorrenza dalla data di consegna dei lavori e termina il 31/05/2018, senza comunicazione preventiva della stazione appaltante, con facoltà di recesso unilaterale dell'ente responsabile del servizio (Comune) in caso di esito non favorevole nei primi tre mesi di gestione del servizio o comunque in ogni momento qualora sorgessero gravi problemi, e si svolgerà secondo il calendario delle attività didattiche fissato dalle autorità scolastiche, che sarà comunicato all'impresa aggiudicataria prima dell'inizio del servizio.

Detto calendario potrà essere comunque, variato nel caso intervengano modifiche nell'organizzazione scolastica o l'apertura di nuovi servizi, senza che ciò comporti il riconoscimento di compensi aggiuntivi all'impresa aggiudicataria.

Il Comune si riserva di:

- sospendere, interrompere, a proprio insindacabile giudizio, parzialmente o totalmente il servizio in qualsiasi momento, qualora sopravvengano giustificati motivi, senza che l'impresa aggiudicataria possa vantare alcun diritto;
- di anticipare c/o posticipare sia la data di inizio sia la data di cessazione del servizio senza che l'impresa aggiudicataria possa accampare alcuna pretesa;

Nel caso in cui al termine del contratto il Comune non fosse riuscito a completare la procedura per una nuova assegnazione, l'impresa aggiudicataria è obbligata a continuare il servizio alle condizioni stabilite dal contratto scaduto per il tempo strettamente necessario a stipularne uno nuovo, e, in ogni caso, per non più di sei mesi dalla scadenza.

ART. 3 . IMPORTO A BASE DI GARA

L'importo a base di gara è fissato in €. **4,00** IVA inclusa al 4% per ogni singolo pasto (compresa acqua) con la seguente distinzione:

- Euro **3,79** IVA esclusa per costo unitario pasto
- Euro **0,06** per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso
- Euro **0,15** (IVA 4%) non soggetto a ribasso

Nel prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati all'impresa aggiudicataria tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, oneri di sicurezza, spese ed ogni altro onere, espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente al servizio di che trattasi.

Il valore presunto complessivo dell'appalto per la fornitura di circa 42.500 pasti per l'intero anno scolastico è stimato in **Euro 170.000,00** (euro centosettantamila /00) di cui Euro **2.000,00** (**duemila/00**) per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso oltre IVA al 4% .

Detto importo è meramente presuntivo e non vincola l'Amministrazione perché il suo ammontare dipenderà dal numero di pasti che saranno realmente consumati; pertanto l'Amministrazione si riterrà vincolata solo al prezzo unitario del pasto fissato dall'impresa aggiudicataria e non all'importo complessivo.

Tale prezzo comprende:

- a) fornitura delle derrate per la preparazione degli alimenti;
- b) cottura, preparazione, porzionamento dei pasti nelle cucine delle scuole materne di Amantea centro e della frazione Campora S.G. e la puntuale consegna a domicilio degli stessi presso le sedi scolastiche dove hanno sede i refettori, secondo la normativa sanitaria vigente in materia e sulla base del calendario giornaliero ed orario stilato dalle scuole medesime;
- c) allestimento dei refettori e successiva la pulizia quotidiana degli stessi, di tutti i locali e del vettovagliamento utilizzati ed impegnati per il servizio di mensa, la detersione e disinfezione giornaliera di tutti i piani di lavoro, pavimenti e lavelli;
- d) fornitura di bicchieri monouso, tovaglioli di carta, vaschette piatti e posate monouso, queste ultime confezionate in buste singole e quant'altro occorrente per la regolare esecuzione del servizio;
- e) trasporto e consegna dei pasti nei plessi scolastici interessati dal servizio e distribuzione degli stessi nei rispettivi refettori, che dovrà essere effettuato da personale dell'aggiudicataria, munito delle necessarie autorizzazioni sanitarie;
- f) preparazione e consegna di pasti (max 20 pasti giornalieri) per soggetti in condizione di marginalità individuate dai Servizi Sociali, solo in caso di necessità e su specifica richiesta di questo Ente, per come indicato al precedente art. 1, punto 4.

L'impresa aggiudicataria assume specifico obbligo di verificare quotidianamente la provenienza e le scadenze dei prodotti alimentari utilizzati.

L'Autorità Sanitaria Locale eseguirà i controlli ritenuti opportuni.

Il prezzo di aggiudicazione rimarrà invariato per tutta la durata del contratto.

Si precisa che saranno liquidati i corrispettivi relativi ai pasti effettivamente erogati secondo le modalità di controllo delle presenze che l'Ente si riserva di compiere.

Il servizio è finanziato con fondi del bilancio comunale.

ART. 4 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

La gara sarà espletta con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 3, lettera a) del D. Lgs. n. 50/2016, valutabile in base agli elementi contenuti nell'offerta tecnica ed economica presentate, per come specificato nel Disciplinare di gara.

I punteggi sono così stabiliti:

ELEMENTI DI VALUTAZIONE	PUNTI
OFFERTA TECNICA	70
OFFERTA ECONOMICA	30
TOTALE PUNTEGGIO	100

ART. 5 RESPONSABILITÀ E ASSICURAZIONE

a) L'impresa aggiudicataria assume piena e diretta responsabilità gestionale del servizio affidato, liberando a pari titolo l'Amministrazione Comunale ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione a regola d'arte, nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato, di ogni normativa vigente in materia e di quanto specificamente indicato nella relazione tecnica in sede di gara, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale.

b) L'impresa aggiudicataria risponderà direttamente, penalmente e civilmente, di eventuali danni a persone e/o cose, provocati nell'esecuzione del servizio, qualunque ne sia la natura, la causa, restando inteso che sarà a suo carico il completo risarcimento dei danni arrecati, e ciò senza diritti di compensi o rivalsa nei confronti del Comune.- In particolare l'impresa aggiudicataria si assume tutte le responsabilità per intossicazione/avvelenamento causati dall'ingerimento, da parte degli utenti di cibi contaminati o avariati.

c) E' fatto obbligo all'impresa aggiudicataria di stipulare a suo esclusivo onere, con primaria Compagnia di Assicurazione e per l'intera durata del contratto, apposita polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi (R.C.T) e responsabilità civile verso prestatori di lavoro (R.C.O.). Il contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dai rischi di intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio, nonché dei danni alle cose di terzi in custodia e consegna all'assicurato compresi quelli conseguenti a incendio e furto, con risarcimento a suo carico dei danni arrecati e ciò senza diritto a compensi o rivalsa nei confronti della stazione appaltante. Pertanto l'aggiudicatario dovrà stipulare apposita assicurazione che abbia un massimale non inferiore a €. 1.500,00,00. Tale polizza d'assicurazione dovrà essere presentata al momento della stipula del contratto.

ART. 6 SUBAPPALTO

E' vietato all'impresa aggiudicataria di cedere in subappalto il servizio assunto senza il consenso dell'Amministrazione, sotto la comminatoria della immediata rescissione del contratto e del risarcimento dei danni e delle spese all'Amministrazione Comunale.

ART. 7 MODALITÀ DI EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Il numero dei pasti da somministrare ammonta presumibilmente a n. 42.500 per l'intero anno scolastico. Questi dati, relativi alla quantità dei pasti da erogare, sono indicativi, in quanto suscettibili di variazioni, con possibilità di aumento o di diminuzione giornaliera, senza limitazione alcuna, e comunque secondo le effettive richieste da parte della popolazione scolastica ad usufruire del servizio. Per tali aumenti o riduzioni del numero dei pasti l'aggiudicataria non può opporre eccezioni alla stazione appaltante, né pretendere risarcimento alcuno, impegnandosi a seguire l'effettivo numero dei pasti richiesti giornalmente, agli stessi prezzi, patti e condizioni dell'appalto.

A) CARATTERISTICHE E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI

Le derrate alimentari, la cui fornitura è a carico dell'impresa aggiudicataria, dovranno essere:

- * di "prima qualità" dal punto di vista igienico-sanitario, merceologico e commerciale;
- * conformi ai requisiti previsti dalle vigenti disposizioni normative e regolamentari - nazionali e Locali e con particolare riferimento alle direttive e normative emanate in materia di ristorazione

scolastica dalla Unione Europea, dalle prescrizioni specifiche dell'A.S.L. nonché ad ogni eventuale successiva modifica ed integrazione che si verificasse durante l'intero periodo di esecuzione dell'appalto;

- * le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi alla normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale. Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate;
- * conformi alla normativa in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari;
- * è fatto tassativo divieto di fornitura di prodotti sottoposti a trattamenti "transgenici";
- * l'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo-qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti;
- * le merci dovranno essere mantenute nelle confezioni originali integre fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti;
- * è fatto assoluto divieto di congelare pane ed alimenti già scongelati;
- * è tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza); tale circostanza, rilevata direttamente dagli organi di controllo preposti, comporterà l'obbligo di immediata eliminazione delle stesse nonché l'applicazione delle dovute penalità;
- * l'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. Nel rifornimento delle derrate non deperibili dovranno essere evitati stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza settimanale od infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo.
- * La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera con utilizzo di prodotti da forno freschi
- * la calendarizzazione degli acquisti dovrà inoltre essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua garantita contrattualmente, con riguardo alla tipologia delle derrate (anche in funzione delle indicazioni specifiche a tal fine fornite nelle schede merceologiche allegate), nonché alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione.
- * le dimensioni delle confezioni dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzi di parte del prodotto sfuso.
- * È tassativamente esclusa la fornitura di cibi precotti
- * il pasto dovrà prevedere:
 - un primo piatto con obbligo di alternativa per particolari regimi dietetici, siano essi limitati nel tempo o continuativi e per limitazioni alimentari dovute a motivi etico- religiosi
 - un secondo piatto con obbligo di alternativa per particolari regimi dietetici, siano essi limitati nel tempo o continuativi e per limitazioni alimentari dovute a motivi etico- religiosi
 - un contorno adeguato al secondo piatto
 - frutta di stagione o dessert
 - un panino
 - acqua minerale naturale
- * Il pasto giornaliero dovrà essere conforme alla **TABELLA DIETETICA** e relative note definite dall'ASL territorialmente competente.
- * I menù giornalieri e settimanali dovranno essere esposti , ben visibili, presso la sala mensa e la bacheca scolastica.

* Le modalità di cottura devono essere tali da garantire la conservazione dei poteri nutritivi e della qualità del cibo(es. Mediante bollitura,cottura a vapore, al forno, con esclusione dei fritti) ed essere completa.

* Il rispetto delle corrette temperature di conservazione è d'obbligo;in ogni caso la temperatura dei cibi caldi e freddi dovrà rispondere a quanto previsto dalla normativa vigente e dai Manuali di Corretta prassi igienica.

* Non è ammesso l'uso di olio di semi

* Non è ammesso il riutilizzo di vivande già poste in distribuzione nei turni precedenti

* L'impresa aggiudicataria è tenuta a fornire all'Ente appaltante, su richiesta dello stesso, tutti i documenti relativi ai prodotti, biologici e non, acquistati per la preparazione dei pasti presso le mense scolastiche comunali (copie fatture e bolle di consegna con indicata la destinazione delle merci, necessari al fine di permettere un controllo sul rispetto da parte dell'impresa aggiudicataria dell'offerta elaborata in sede di gara).

* L'impresa aggiudicataria dovrà redigere specifico manuale per la gestione della rintracciabilità di filiera di prodotto che dovrà altresì essere corredato di copia della documentazione di consegna prodotti (bolle di consegna) e sempre disponibile presso il centro cottura per verifiche da parte degli organi di controllo anche a semplice richiesta.

B) PREPARAZIONE DEI PASTI

c) La fornitura dei pasti dovrà essere eseguita tutti i giorni da lunedì a venerdì per le scuole dell'infanzia , nei giorni per i quali sono previste attività didattiche pomeridiane per le altre scuole, che saranno concordati con le Istituzioni scolastiche , salvo impedimenti dovuti a cause di forza maggiore .

b) L'impresa aggiudicataria dovrà effettuare il trasporto e la distribuzione dei pasti nei refettori dei vari plessi scolastici, con utilizzo di automezzi idonei, contenitori termici , con rispetto delle norme igieniche e utilizzo di personale necessario, entro la fascia oraria compresa tra le ore 12:00 e le ore 14:00 ovvero nell'arco orario che eventualmente dovesse essere indicato dalle Istituzioni Scolastiche.

c) La preparazione dei pasti, in ogni sua fase, dovrà tassativamente avvenire con cadenza giornaliera (nello stesso giorno di consumo) presso i Centri Cottura del Comune di Amantea a cura dell'impresa aggiudicataria ;

d) Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard ottimali di qualità igienica (nel rispetto delle normative vigenti e dei limiti di contaminazione microbica), nutritiva ed organolettica. Si intende che tutte le preparazioni previste non dovranno contenere corpi estranei e impurità di qualunque genere.

e) è tassativamente vietato qualsiasi riciclo di pasti od avanzi;

f) non sono previste frittiture di alimenti;

g) le operazioni di scongelamento andranno effettuate secondo la normativa vigente.

h) I tempi di preparazione dei pasti dovranno essere adeguati al fine di garantire il pieno rispetto degli orari di servizio previsti ;

i) L'impresa aggiudicataria assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla qualità igienico - sanitaria delle trasformazioni alimentari, liberando dalla stessa l'Amministrazione Comunale.

Si fa inoltre rinvio alle successive norme in materia di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, in quanto incidenti nella presente fase di servizio.

l) L'impresa aggiudicataria per la preparazione dei pasti dovrà rispettare obbligatoriamente la tabella dietetica approvata dall'Asl n. 1 e allegata al presente capitolato, relativamente alle grammature e ai requisiti qualitativi , secondo il criterio di alternanza settimanale, e che potrà essere suscettibile di variazioni da parte del predetto servizio riservandosi il Comune, altresì, di concordare modifiche scaturenti da eventuali variazioni di competenze e norme.

I pasti dovranno corrispondere alle caratteristiche per qualità e quantità definite nella medesima tabella dietetica.

Non è consentita alcuna variazione rispetto ai menù vistato dall'ASL .Solo in via eccezionale, saranno ammesse variazioni temporanee nei seguenti casi:

- guasto improvviso di uno o più impianti o attrezzature da utilizzare per la preparazione del piatto previsto, fatto salvo l'obbligo di tempestivo intervento di riparazione a cura della impresa aggiudicataria sia per gli interventi di manutenzione ordinaria che straordinaria;
- interruzioni temporanee della produzione per cause quali incidenti, black-out, scioperi o altre cause di forza maggiore, ecc.;
- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili, fatto salvo l'obbligo di tempestivo intervento di riparazione a cura dell'impresa aggiudicataria ;

Tali variazioni potranno essere effettuate previa comunicazione all'Ente in forma scritta o verbale, in funzione dei tempi di accadimento delle emergenze suddette, fermo restando l'obbligo dell'impresa aggiudicataria di garantire pasti sostitutivi rispettosi del necessario apporto nutrizionale calibrato dai menù originari in relazione alle tipologie d'utenza .

Variazioni di menù apportate unilateralmente dall'impresa aggiudicataria , al di fuori dei casi suesposti, saranno soggette all'applicazione delle penali successivamente previste nel presente capitolato. Sono ammesse variazioni al menu approvato dalla ASL competente su espressa richiesta della commissione mensa e supportate dal monitoraggio circa il gradimento del pasto soggetto a richiesta di variazione.

m) Nella preparazione giornaliera dei pasti, sarà richiesta la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano determinare inconvenienti di sorta, e ciò in relazione alla qualità, alla conservazione ed alla somministrazione dei cibi ed ingredienti utilizzati.

I Pasti a seguito della loro preparazione devono essere sigillati in appositi contenitori , conformi per caratteristiche costruttive e funzionali alle prescrizioni dettate dal Ministero della Sanità, i quali assicurino la salvaguardia delle sostanze alimentari dal contatto, con agenti batterici e virali di qualunque specie, nonché assicurino al tempo stesso il mantenimento della temperatura degli alimenti soggetti a cottura ad un livello non inferiore a 40 gradi centigradi al momento della consegna presso le sedi scolastiche.

n) I pasti devono pervenire con oneri di trasporto a carico dell'impresa aggiudicataria nei giorni e orari stabiliti dal calendario scolastico e comunque entro la fascia oraria compresa tra le 12'00 e le 14'00.

o) Potrà essere richiesta all'impresa aggiudicataria la sostituzione del pasto con cestini freddi in caso di gite scolastiche o di altri eventi e occasioni, previa comunicazione data alla ditta aggiudicataria con congruo anticipo, comunque non inferiore a due giorni, dalle competenti autorità scolastiche.

L'Ente appaltatore procederà con proprio personale nei momenti che più riterrà opportuni, al controllo qualitativo delle derrate acquistate che dovranno risultare selezionate e comunque di prima qualità e appartenenti a marchi noti e diffusi sul territorio nazionale.

Nel caso di contestazione da parte dell'Ente delle merci acquistate, l'impresa aggiudicataria dovrà provvedere a propria cura e spese al ritiro immediato della partita contestata.

L'impresa aggiudicataria è responsabile della buona conservazione delle derrate depositate o preparate e ad essa sarà imputato ogni caso di avaria ad eccezione del caso fortuito o forza maggiore, la stessa ha l'obbligo di esporre presso i centri di cottura ed i locali adibiti a refettori copie del menù

q) L'impresa aggiudicataria , ad ogni cambio di stagione, potrà concordare con l'Ufficio Istruzione del Comune , che si avvarrà della consulenza del competente Servizio Sanitario e della Commissione Mensa, variazioni dei cibi nei menu giornalieri che tengano conto delle variazioni stagionali soprattutto per quanto riguarda l'uso della frutta e degli ortaggi.

L'impresa aggiudicataria dovrà altresì provvedere ad approntare :

● diete speciali, (compresa la fornitura dei relativi prodotti dietetici e di tutti gli alimenti necessari)

L'impresa aggiudicataria si impegna a garantire la preparazione, senza alcuna limitazione numerica , di pasti a favore di utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari certificate, a carattere permanente, nel pieno rispetto delle prescrizioni indicate nei regimi dietetici specifici elaborati a cura delle autorità sanitarie competenti. Tali regimi dietetici dovranno essere comunicati all'impresa aggiudicataria . La richiesta di diete speciali deve essere effettuata dal

genitore o da chi ne fa le veci accompagnata da idonea documentazione medica. L'attivazione di diete speciali è vincolata all'approvazione del competente Servizio Sanitario dell'ASP territoriale.

Presso i Centri di Cottura dovrà essere predisposta una linea di preparazione separata delle diete speciali ovvero dovranno essere predisposte opportune zone dedicate allo stoccaggio dei prodotti da utilizzare per le diete speciali, alla loro preparazione e confezionamento. L'impresa aggiudicataria dovrà inoltre individuare gli addetti responsabili della preparazione/confezionamento delle diete speciali nei centri cottura e della loro distribuzione.

Le diete speciali dovranno essere elaborate dalla dietista della ditta che dovrà tenere conto del modello di tabella dietetica standard; la tabella dovrà riportare il nominativo dell'alunno e corredata da indicazioni comportamentali, specifiche per patologia, dirette agli addetti che operano nel campo della ristorazione scolastica e che devono gestirne, in modo corretto, la preparazione e la distribuzione.

Le diete speciali così redatte, dovranno essere trasmesse all'Ente responsabile del servizio il quale chiederà al SIAN (Servizio Igiene Alimenti dell'ASP competente) per l'opportuna validazione e valutazione.

Ogni dieta speciale dovrà essere confezionata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy e trasportate in contenitori monoporzione isotermici idonei a mantenerle alla temperatura prevista dalla legge.

● menu' alternativi – l'impresa aggiudicataria si impegna a garantire la preparazione di pasti a favore di utenti che rispettino particolari regimi dietetici per motivi religiosi o di altra natura (qualora ne venga fatta specifica richiesta). Per gli utenti vegetariani deve essere fornito formaggio in sostituzione della carne. Nei casi di diete speciali determinate da motivi etici e religiosi l'aggiudicataria dovrà fornire menù alternativi su specifiche indicazioni dei genitori.

● diete leggere- l'impresa aggiudicataria, qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno, dovrà fornire diete in bianco, costituite di norma da pasta o riso in bianco, una verdura e una porzione di prosciutto cotto o formaggio fresco. Le diete dovranno essere confezionate in appositi contenitori recanti indicazioni che riconducano inequivocabilmente dell'utente destinatario nel rispetto della normativa sulla privacy.

Somministrazione dei pasti

La somministrazione dei pasti avverrà presso i luoghi preposti alla somministrazione dei pasti di ogni scuola, secondo le modalità e nel rispetto degli orari indicati per tipologie d'utenza a cura dell'impresa aggiudicataria, che ne assume in pieno ogni responsabilità. Il mancato rispetto di modalità e orari di somministrazione sarà assoggettato alle penali successivamente previste nel presente capitolato.

● La stazione appaltante potrà anche richiedere per motivate esigenze, la fornitura di **cestini alimentari** che dovranno essere confezionati in sacchetti individuali di carta idonei al contatto con gli alimenti e conformi alle normative vigenti.

Le mense scolastiche rimarranno in funzione dal lunedì al venerdì, secondo le esigenze richieste dall'orario delle lezioni, anche con l'effettuazione di doppi turni qualora le necessità del servizio lo richiedano.

Il calendario di apertura del servizio e gli orari di distribuzione dei pasti verranno notificati dal Comune, previa comunicazione delle Istituzioni Scolastiche.

● E' richiesta, inoltre, all'aggiudicataria la preparazione di pasti, solo in caso di necessità e su specifica richiesta di questo Ente, per come indicato al precedente art. 1, punti 4. e 5.

ART. 8 CENTRI COTTURA

Il Comune mette a disposizione dell'impresa aggiudicataria, esclusivamente per il servizio oggetto dell'appalto e per la durata del contratto, i locali attualmente in uso ed adibiti allo scopo:

Centro cottura sito nei locali della scuola dell'infanzia della frazione Campora San Giovanni ;

Centro cottura sito nei locali della scuola dell'infanzia di via Dogana ;

Quanto messo a disposizione dell'impresa aggiudicataria, da parte del Comune per l'erogazione del servizio mensa, sarà consegnato con apposito verbale ed alla scadenza del contratto, dovrà essere riconsegnato nello stesso stato in cui è stato preso in godimento, salvo il normale deterioramento.

L'aggiudicataria dovrà provvedere a:

- a) attrezzare le cucine e le mense di tutto il materiale complementare comprese le attrezzature portavivande per l'allestimento dei carrelli, necessari per il funzionamento delle cucine e delle mense. Detto materiale dovrà essere conforme alle normative in materia;
- b) se necessario e secondo le indicazioni dell'Autorità Sanitaria preposta alla vigilanza, integrare a sue spese, l'attrezzatura delle cucine, sostituire quelle usurate non più idonee al servizio;
- c) garantire il mantenimento, l'efficienza e la conformità alle normative vigenti in materia di igiene e sicurezza dei suddetti locali degli arredi degli impianti e delle attrezzature, con l'impegno di riconsegnare gli stessi nel medesimo stato di conservazione rilevato all'atto di consegna assumendo piena responsabilità civile e patrimoniale a tale titolo;
- d) effettuare a propria cura e spese, ogni intervento di manutenzione ordinaria e straordinaria su tutti gli arredi e le attrezzature;
- e) depositare in Comune prima dell'inizio del servizio il piano di manutenzione previsto e comunicare successivamente gli interventi effettuati;
- f) provvedere allo smaltimento del residuo di olio usato secondo metodi conformi alle normative vigenti;

L'impresa aggiudicataria sarà pienamente responsabile, con obbligo di risarcimento al Comune, di danni alle strutture per negligenza, uso improprio, atti vandalici del proprio personale dipendente;

I pasti prodotti dovranno essere forniti a domicilio delle seguenti sedi scolastiche:

Amantea Centro: Scuole dell'infanzia di Via Dogana, via Garibaldi, via Baldacchini, Santa Maria, scuole elementari di via Garibaldi e via Baldacchini;

Frazione Campora San Giovanni: scuola dell'infanzia, Scuola elementare e scuola media via dei Gladioli.

ART. 9 OBBLIGHI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Obblighi dell'impresa aggiudicataria :

- 1) Il pieno rispetto delle norme di legge in materia igienico sanitaria, di sicurezza alimentare e di ogni altra direttiva emanata dalle competenti autorità, con l'assunzione di tutti gli oneri derivanti dalla procedura prevista dal sistema di autocontrollo HACCP, comprensivo delle metodiche di rintracciabilità degli alimenti e della predisposizione di tutta la documentazione prevista. L'aggiudicataria deve produrre un piano di autocontrollo e darne copia al Comune che potrà richiedere le integrazioni necessarie, nomina altresì un responsabile del Piano di autocontrollo il quale deve effettuare e documentare almeno un sopralluogo mensile in ogni singola struttura seguendo una specifica check-list per il monitoraggio della sicurezza alimentare e gli adempimenti del sistema di prevenzione igienico sanitario e deve trasmettere tempestivamente copia del verbale di sopralluogo al preposto ufficio comunale.
- 2) Fornitura delle derrate necessarie per la preparazione degli alimenti e quant'altro occorrente per l'esecuzione del servizio;
- 3) Preparazione e cottura dei cibi con l'osservanza, in qualità, quantità e composizione, del menù vistato dall'ASL n.1 e allegato al presente capitolato;
- 4) L'utilizzo di piatti, bicchieri, posate, tovaglioli, ecc., monouso, salvo diverse disposizioni del Comune;
- 5) Acquistare a propria cura e spese le derrate alimentari necessarie per la fornitura dei pasti con obbligo di immagazzinaggio in appositi locali all'uso identificati assumendosi la responsabilità della loro conservazione; la frequenza dell'approvvigionamento per i prodotti deperibili dovrà essere tale da garantire la freschezza del prodotto al consumo ed una corretta conservazione igienica;

- 6) **Personale:** l'impresa aggiudicataria dovrà assumere a suo esclusivo carico e spese, personale sufficiente, qualificato, in possesso dei requisiti professionali e sanitari (cuoco, aiuto cuoco, responsabile controlli qualità e sicurezza, addetto servizio di refezione autisti, altre qualifiche ritenute necessarie) ,in misura sufficiente a garantire nel complesso l'organico sufficiente per il regolare e puntuale svolgimento del servizio previsto nel presente capitolato, per tutta la durata contrattuale, con l'impiego delle dotazioni strumentali necessarie (divise da lavoro, copricapo e cuffie, grembiuli, calzature antinfortunistiche, guanti monouso ecc.).
- 7) Evitare, nello svolgimento del servizio ,qualsiasi intralcio o disturbo all'attività scolastica
- 8) Ottemperare a tutte le norme legislative in materia di personale dipendente, nonché a quanto previsto dai relativi contratti collettivi nazionali di categoria. L'aggiudicataria si avvarrà di personale qualificato e lo impiegherà sotto la propria esclusiva responsabilità, lo stesso, munito di regolare libretto sanitario, dovrà essere sottoposto, sia all'atto dell'assunzione sia periodicamente a tutte le visite mediche, agli accertamenti batteriologici , e a tutti i controlli prescritti dalle leggi e regolamenti in vigore.
- 9) Trasmissione, prima della stipula del contratto, all'ufficio preposto del Comune dell'elenco del personale utilizzato nelle mense scolastiche, specificando per ognuno il possesso delle qualifiche necessarie per lo svolgimento del servizio e del libretto sanitario, nonché il nominativo del responsabile del servizio .Il Comune si riserva di operare in proposito tutti i controlli che riterrà opportuni, nonché la facoltà di richiedere il trasferire il personale ritenuto inidoneo al servizio per comprovati motivi. In tal caso l'aggiudicataria provvederà alla sostituzione con altro personale senza che ciò comporti la richiesta di compensi aggiuntivi;
- 10) Dotazione del vestiario di lavoro per il personale dipendente, (tute o sopravestiti di colore bianco nonché guanti, mascherine, cappellini, cuffie ecc.) che dovrà indossare durante il servizio . E' pure onere dell'aggiudicataria controllare che tutte le norme igieniche comprese quelle relative al vestiario, siano rigorosamente rispettate dal personale dipendente. Tutto il personale dipendente dall'aggiudicataria dovrà portare in modo visibile l'indicazione dell'appartenenza allo stesso;
- 11) Provvedere alle assicurazioni sociali ,alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti gli obblighi inerenti ai contratti di lavoro.
- 12) Istruire e responsabilizzare il proprio personale , assicurarne una formazione adeguata, esigerne il corretto impiego, controllare la rigorosa osservanza delle norme di sicurezza e igiene del lavoro da parte dello stesso.
- 13) Tutti gli oneri e gli obblighi assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali, per il personale dipendente sono a carico dell'impresa aggiudicataria ;
- 14) L'applicazione nei confronti dei lavoratori dipendenti o utilizzati, di condizioni non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro della categoria . Resta inteso che i lavoratori suddetti restano a tutti gli effetti dipendenti dell'impresa aggiudicataria che dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune , dimostrare di aver ottemperato a tutti gli obblighi relativi al personale dipendente.
- 15) Dotare ogni mensa di appositi contenitori , distinti e separati e igienicamente idonei, per la conservazione del pane, della frutta e del materiale a perdere (posate, piatti e bicchieri ecc.) in attesa della loro distribuzione per la consumazione dei pasti.
- 16) Esonero del Comune da qualsiasi responsabilità derivante dal mancato rispetto da parte dell'aggiudicataria di norme di legge o regolamenti concernenti l'assunzione, la tutela, la protezione, la salute, la sicurezza, l'assicurazione e l'assistenza dei lavoratori, nonché il puntuale pagamento delle spettanze al personale dipendente;
- 17) L'assunzione di ogni responsabilità nei confronti dei propri fornitori di prodotti alimentari e materiale vario, per eventuali carenze igienico-sanitarie attinenti la preparazione , il confezionamento e la distribuzione dei pasti;
- 18) provvedere alle spese per la fornitura del gas dei centri cottura

- 19) predisposizione stampa di lettere di sollecito scritte bimestrali per tutti gli utenti a debito, da consegnare all'ufficio comunale competente che provvederà alla spedizione. L'ufficio potrebbe richiedere la consegna delle note in formato digitale (sms e/e mail di notifica credito) ;
- 20) **Derattizzazione e disinfestazioni:** sono a carico dell'impresa aggiudicataria il monitoraggio degli infestanti, gli interventi di derattizzazione e disinfestazione da effettuarsi presso i centri di cottura e nelle relative pertinenze e aree esterne. L'aggiudicataria è tenuta ad effettuare il monitoraggio almeno con cadenza mensile. Il personale dell'impresa aggiudicataria deve essere appositamente formato per il riconoscimento di segni e tracce di infestanti e, in loro presenza, deve richiedere alla propria azienda l'effettuazione degli opportuni interventi. In caso di riscontro positivo, la data, il tipo di intervento da effettuare e la ditta incaricata devono essere preventivamente comunicati all'Amministrazione Comunale e al Dirigente Scolastico di riferimento. Gli interventi devono essere effettuati da una ditta specializzata, in possesso delle abilitazioni previste dalla legge, in orari di non svolgimento del servizio e di non presenza degli alunni nel plesso scolastico, con prodotti e modalità che non provochino contaminazioni dirette o indirette degli alimenti e nel rispetto delle norme di sicurezza. In nessun caso sono ammesse esche a "cielo aperto". Nei casi di infestazione manifesta, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere il monitoraggio con frequenza maggiore rispetto a quella sopra definita. L'impresa aggiudicataria deve conservare presso il Centro Cottura e i plessi scolastici tutte le attestazioni rilasciate dalle imprese specializzate che hanno svolto le disinfestazioni e le derattizzazioni e provvedere tempestivamente all'invio di copia all'Amministrazione Comunale.
- 21) **Smaltimento rifiuti** I rifiuti solidi urbani provenienti dai Centri Cottura, refettori e locali annessi dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il loro consumo presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta, nel rispetto della disciplina comunale in materia di raccolta dei rifiuti, collocati all'esterno dell'edificio per il successivo ritiro e smaltimento a cura dell'Ente appaltante. L'impresa aggiudicataria è tenuta, per i Centri Cottura a propria cura e spese, allo smaltimento degli oli e grassi vegetali e/o animali, residui della cottura nel rispetto della normativa vigente. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.
- 22) **Materiali di pulizia e consumo** l'impresa aggiudicataria assume a propria cura e spese la fornitura di ogni materiale di pulizia e sanificazione, nessuno escluso, necessario per l'esecuzione del servizio , con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni, nonché nel rispetto delle indicazioni previste dalla normativa in materia;
- 23) È inoltre posta a carico dell'impresa aggiudicataria la fornitura di ogni materiale di consumo, nessuno escluso, necessario per l'esplicazione – in ogni fase - del servizio oggetto dell'appalto (materiali a perdere per conservazione alimenti e campioni, per somministrazione, per preparazione pasti, ecc), con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni.
- 24) **Eventi eccezionali e scioperi** In caso di sciopero del personale dell'impresa aggiudicataria o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale dovrà essere avvisata con congruo anticipo, e comunque almeno tre giorni prima. Resta inteso che in caso di sciopero dovrà essere rispettata la normativa vigente. Verificandosi scioperi , la ditta affidataria garantirà sempre un servizio di emergenza previo accordo con le organizzazioni sindacali – che dovrà essere trasmesso all'amministrazione comunale - , trattandosi di servizio essenziale.

In caso di sospensione delle lezioni, per qualsiasi motivo, le Istituzioni Scolastiche provvederanno ad avvisare, almeno 20 ore prima, salvo eventi eccezionali non prevedibili, l'impresa aggiudicataria che non potrà pretendere nessuno indennizzo.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambi le parti.

L'impresa aggiudicataria in caso di impossibilità di erogazione del servizio per cause di forza maggiore, s'impegna a fornire un pasto alternativo.

ART. 10 REGISTRAZIONE PASTI E TICKET UTENTI

- a) L'impresa aggiudicataria deve essere dotata di un sistema informatico per l'iscrizione al servizio degli utenti, la rilevazione giornaliera delle presenze, prenotazione dei pasti, verifica controllo pagamento quote individuali, da attivare fin dal primo giorno di inizio del servizio, le cui caratteristiche tecniche devono essere tali da consentire il rilevamento degli utenti richiedenti il servizio (distinti per ciascuna sede scolastica) del numero di pasti quotidiano correlato alle presenze degli utenti che abbiano regolarmente pagato, nonché il controllo del pagamento del ticket individuale (la cui descrizione dettagliata deve essere inserita tra i documenti di ammissione alla gara). Il sistema impiegato deve essere tale da fornire un servizio utile al cittadino rendendo più semplici, veloci ed automatiche le procedure per usufruire del servizio refezione, garantire il rispetto delle esigenze dietetiche degli alunni grazie ad una prenotazione nominativa delle presenze, migliorare l'efficienza delle modalità di prenotazione pasti, allo scopo di evitare sprechi o disservizi, tutelare la privacy delle famiglie con particolare riguardo ai dati sanitari, religiosi e reddituali;
- b) In particolare il sistema dovrà garantire i seguenti processi:
- Registrazione anagrafica utenti e adulti responsabili dei pagamenti e attribuzione del codice utente;
 - Gestione completa delle prenotazioni dei pasti con personale proprio attraverso l'impiego di strumenti informatici che dovranno essere dettagliati in fase di progetto. Il sistema dovrà prevedere anche la gestione dei pasti del personale docente, differenziandone le relative prenotazioni.
 - Verifica di avvenuto pagamento con modalità anticipata da parte degli utenti previo ritiro di apposite ricevute da consegnare successivamente al Comune di Amantea unitamente alle relative fatturazioni. La soluzione proposta dovrà agevolare il più possibile l'utenza, attraverso la semplicità d'uso, la comodità e la numerosità dei punti di prenotazione ricarica;
 - Gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento, attraverso un sistema avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza.
 - Gestione completa delle comunicazioni con i genitori, oltre che con documenti cartacei anche con sistema WEB based. Tale sistema dovrà essere accessibile grazie ad un link presente sul sito del Comune.
 - In ogni momento il sistema dovrà consentire di redigere statistiche relative ai diversi momenti della gestione, lo storico, i costi, le presenze, il numero dei pasti forniti totale e parziale secondo le date e i periodo desiderati.
 - L'impresa aggiudicataria attraverso il sistema informatizzato dovrà gestire tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D.l. 30/06/2003 n. 196, convertito con modifiche dalla L. 26 febbraio 2004, n. 45, con particolare attenzione ai dati sensibili quali dati sanitari, etico-religiosi, amministrativi e di pagamento.
- c) all'impresa aggiudicataria spetta la gestione di tutto il processo della ristorazione : dalla prenotazione giornaliera dei pasti alla verifica dei pagamenti a quella degli insoluti. La morosità anche reiterata degli utenti non dovrà in nessun caso determinare l'interruzione del servizio . Il pasto dovrà essere somministrato sempre a tutti gli utenti. L'impresa aggiudicataria dovrà tempestivamente e preventivamente informare e concordare con la Stazione appaltante le modalità per risolvere eventuali morosità.

d) l'impresa aggiudicataria deve rilevare il numero degli utenti cui erogare il pasto. La rilevazione dovrà essere nominativa ed effettuata giornalmente, con modalità e tempi in grado di garantire il corretto e regolare svolgimento del servizio con particolare attenzione alle esigenze alimentari dell'utenza (diete alimentari).

e) Tutte le prenotazioni dovranno essere inserite nel sistema informatico giornaliero entro le ore 10.00. tutte le informazioni inserite nel sistema dovranno essere disponibili e stampabili dall'Amministrazione Comunale per controllo ed ogni altra eventualità. L'Impresa dovrà fornire una dettagliata descrizione di come intende organizzare il servizio per soddisfare tale requisito.

f) il sistema dovrà consentire di rilevare la presenza giornaliera degli utenti, la prenotazione dei pasti e il numero degli stessi erogati e la verifica dell'avvenuto pagamento della quota individuale di compartecipazione al servizio da parte degli utenti. Tale quota a carico degli utenti è fissata in €. 1,60 per ogni singolo pasto, salvo diversa disposizione in merito da parte del Comune. Il personale preposto da parte dell'impresa aggiudicataria provvederà ad inserire nel sistema, per ciascun utente, la prenotazioni del numero di pasti corrispondenti alle somme versate e documentate tramite acquisizione di apposita idonea ricevuta di pagamento. Le ricevute saranno consegnate al preposto ufficio comunale unitamente alle fatture di pagamento.

g) Il sistema deve registrare costantemente credito acquistato dall'utenza ed aggiornare algebricamente il saldo individuale; tale saldo sarà decrementato, sempre giornalmente, all'atto della prenotazione del pasto.

Gli avvisi alle famiglie del credito in esaurimento dovranno essere comunicati tramite e mail e/o sms ogni 15 gg. I costi per l'invio degli sms si intendono compresi nel servizio

h) La cancellazione della prenotazione deve essere possibile entro le ore 10.00 senza che nulla venga addebitato all'utente. Dopo tale termine è possibile restituire il costo del pasto all'utente che non abbia usufruito del servizio solo dietro autorizzazione della Stazione Concedente ed in presenza di conferma scritta da parte del personale scolastico.

i) mensilmente l'impresa dovrà comunicare alla stazione appaltante il numero dei pasti addebitati all'utenza. L'Amministrazione Comunale provvederà a liquidare i soli pasti effettivamente addebitati/consumanti. Nel caso in cui l'utenza effettui contestazioni sui pasti addebitati in mesi precedenti e già fatturati dall'Impresa, e sia verificato un effettivo errore di rilevazione, si potrà procedere allo storno del pasto (e del relativo addebito) solo a fronte di idonea documentazione comprovante. In tal caso il pasto/i erroneamente addebitato/i, verranno riaccreditati alla famiglia ed al Comune.

l) L'impresa dovrà effettuare solleciti (anche attraverso sms e raccomandate A/R) verso l'utenza inadempiente nei tempi e con le modalità concordate con l'Amministrazione Comunale, ma sempre nel rispetto della privacy individuale e delle norme vigenti in materia. In nessun caso dovrà essere interrotto il servizio nei confronti degli utenti morosi. Eventuali situazioni riguardanti utenti appartenenti alle categorie più deboli andranno concordate con l'Amministrazione Comunale.

m) in sede di iscrizione al servizio di refezione scolastica, gli utenti potranno fare istanza di riduzione e/o esenzione della quota di contribuzione individuale. Sarà compito del competente ufficio comunale provvedere alla determinazione degli aventi diritto alle esenzioni e/o riduzioni ai sensi del Regolamento Comunale e trasmettere i relativi elenchi all'impresa aggiudicataria;

n) è competenza dell'impresa aggiudicataria:

- la gestione e l'aggiornamento tecnico dell'intera banca dati
- l'inserimento delle iscrizioni al servizio all'inizio dell'anno scolastico sulla base dei moduli cartacei sottoscritti dall'utenza e relative variazioni
- la quotidiana rilevazione/prenotazione dei pasti in tutti i plessi, con personale appositamente incaricato ed adeguatamente istruito, entro le ore 10.00

- la stampa dei fogli presenza (griglie
 - lo storno delle prenotazioni nel caso in cui gli utenti escano da scuola entro e non oltre le ore 10.00 con aggiornamento immediato dei dati nel sistema;
 - la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e la verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole;
 - la gestione dei reclami c/o segnalazioni dell'utenza. A tal fine l'Impresa dovrà comunicare alla Stazione Appaltante, prima dell'inizio del servizio, il soggetto incaricato della gestione degli stessi ed i recapiti telefonici a cui gli utenti potranno rivolgersi per eventuali reclami e/o segnalazioni connessi alla gestione del servizio in questione;
 - l'attivazione di procedure alternative di emergenza per rilevazione/prenotazione pasti in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico
 - La gestione ed il controllo del saldo dei crediti/debiti degli utenti da comunicare mensilmente alla Stazione Appaltante
 - La gestione delle comunicazioni e dei solleciti di pagamento agli utenti
- o) L'Impresa aggiudicataria dovrà emettere fattura esclusivamente sulla base dei pasti iscritti nel sistema informatizzato. Prima dell'inizio del servizio, l'impresa aggiudicataria dovrà fornire l'intero sistema (software, apparecchiature e quant'altro rispondenti alle descrizioni fornite in sede di gara. Resta inteso che al termine dell'appalto c/o in caso di risoluzione anticipata del contratto, l'aggiudicataria dovrà trasferire al Comune senza alcun onere o costo aggiuntivo, la banca dati completa e documentata.
- Si precisa che non saranno liquidati i corrispettivi dei pasti che, nelle verifiche disposte dall'ufficio, non troveranno riscontro con i relativi pagamenti.
- p) il responsabile del servizio può in qualsiasi momento effettuare verifiche e/o accertamenti sul numero e/o sulla qualità dei pasti somministrati.

ART. 11 PREZZO

Il prezzo di aggiudicazione rimarrà invariato per la durata del contratto. Con tale corrispettivo l'impresa aggiudicataria si intende compensata di qualsiasi avere e pretendere dal Comune per il servizio in oggetto, connesso o conseguente senza alcun diritto a nuovi e maggiori compensi, in tutto essendo soddisfatto con il pagamento del canone fissato con l'aggiudicazione. Il Comune provvederà al pagamento dietro presentazione di regolari fatture e previa verifica della rispondenza del numero di pasti erogati con i relativi versamenti.

L'aggiudicataria esonerà espressamente e irrevocabilmente l'Amministrazione dal pagamento di interessi, rivalutazioni o altro, compreso il risarcimento danni, qualora il ritardato pagamento non è imputabile a fatto proprio dell'Amministrazione o non vi abbia contribuito con dolo o grave colpa.

ART. 12 MODALITA' DI FATTURAZIONE E DI PAGAMENTO

Il corrispettivo d'appalto è quello determinato dal ribasso presentato dall'aggiudicatario in sede di gara.

Il pagamento all'Impresa appaltatrice sarà effettuato nei termini di legge, dietro emissione di regolare fattura, previa acquisizione della fattura medesima al protocollo dell'Ente alla quale dovranno essere allegati le attestazioni dei pasti erogati cui la fattura fa riferimento.

Detto corrispettivo s'intende remunerativo di tutti gli oneri e gli obblighi assunti contrattualmente per l'esecuzione del servizio indicato nel presente Capitolato e nel progetto offerta presentato dall'Impresa in sede di gara.

Esso comprende, comunque, tutte le spese dirette ed indirette per il personale compresi i contributi e gli accantonamenti.

Il corrispettivo comprende, inoltre, gli oneri di ammortamento e gli interessi sul capitale per i materiali e le attrezzature e quanto altro di proprietà della ditta aggiudicataria, le spese di manutenzione ordinaria e straordinaria di tutti i beni mobili ed immobili utilizzati per l'espletamento dei servizi, i consumi, le spese generali, gli oneri, le tasse, l'utile d'impresa, le assicurazioni e qualsiasi altra imposta presente e futura.

Nell'importo contrattuale pattuito sono compresi gli adeguamenti e/o ampliamenti del servizio conseguenti a variazioni normative o regolamentari o ad altri motivi tecnicoorganizzativi.

L'Amministrazione Comunale provvederà al pagamento del corrispettivo dovuto per il servizio di che trattasi soltanto previa acquisizione ex art. 16-bis, comma 10 del DL 185/2008 del DURC che attesti la regolarità contributiva dell'appaltatore. Non si procederà, pertanto, alla liquidazione della fattura in presenza di un DURC da cui risulti in via definitiva l'irregolarità contributiva dell'impresa aggiudicataria.

ART. 13 GARANZIE DI ESECUZIONE

Prima della stipula del contratto l'Impresa aggiudicataria dovrà costituire, cauzione definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale, a garanzia di regolare esecuzione dello stesso, (art. 103, comma 1, del D. Lgs. n. 50/2016) e del pagamento delle penalità eventualmente comminate, dell'eventuale risarcimento dei danni nonché del rimborso delle somme che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere per fatti o danni provocati dall'aggiudicataria a causa di inadempienze contrattuali o cattiva esecuzione del servizio, da costituire con le modalità di cui all'art. 93, commi 2 e 3 del D. Lgs. n. 50/2016. La mancata costituzione della cauzione determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria presentata in sede di offerta, e l'aggiudicazione dell'appalto al concorrente che segue in graduatoria (art. 103 comma 3 del D. Lgs. n. 50/2016). La cauzione definitiva dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, secondo comma, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Resta salva la facoltà dell'Amministrazione Comunale di esperire ogni altra azione nel caso la cauzione risultasse insufficiente. La ditta è obbligata a reintegrare entro 30 gg. la cauzione per l'importo di cui l'Amministrazione Comunale abbia dovuto eventualmente avvalersi.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali e comunque fino a che non siano state definite tutte le ragioni di debito e credito od ogni altra eventuale pendenza.

Tale cauzione definitiva dovrà essere prodotta dall'Impresa Aggiudicataria entro il termine di 10 (dieci) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione di aggiudicazione definitiva.

ART. 14 CLAUSOLE RISOLUTIVE

Salva in ogni caso la facoltà d'esecuzione in danno, l'appaltatore prende atto che, fermo il diritto dell'Amministrazione di chiedere il risarcimento dei danni subiti e di intraprendere ogni ulteriore iniziativa ritenuta opportuna, il presente contratto si intenderà risolto di diritto al verificarsi di una delle seguenti circostanze:

- a) insorgenza, a suo carico, di un procedimento per la dichiarazione di Fallimento, Liquidazione coatta, Amministrazione controllata o Concordato preventivo;
- b) pronuncia, nei confronti del titolare o dei soci muniti di poteri di rappresentanza, di condanne penali o di provvedimenti di applicazione di misure di prevenzione;
- c) accertamento della non rispondenza al vero, anche in parte, delle dichiarazioni rese dal fornitore ai sensi del D.P.R. 445/00;
- d) inadempimento totale o parziale agli obblighi e divieti previsti dal presente Capitolato d'Appalto specialmente di quelle relative all'igiene, alla sicurezza e alla composizione dei pasti di cui alla tabella dietetica allegata al presente capitolato. Fanno fede, in tal senso, gli addebiti

formali regressi.

e) Ogni altro caso previsto dalle disposizioni legislative vigenti in materia.

Nei casi suddetti, la risoluzione si verificherà di diritto al ricevimento, da parte dell'appaltatore, di lettera Raccomandata A/R con la quale l'Amministrazione dichiara di volersi avvalere della clausola risolutiva. In tutti i casi di risoluzione del contratto, l'Amministrazione - senza bisogno di messa in mora e con semplice provvedimento amministrativo - procederà a incamerare a titolo di penale il deposito cauzionale e all'esecuzione in danno del servizio, nonché all'azione di risarcimento del danno subito e di ogni maggior danno, salvo sempre l'esperimento di ogni altra azione che ritenesse opportuno intraprendere a tutela dei propri interessi.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di applicare le disposizioni contenute nell'art. 110, comma 1, del D. Lgs. n. 50/2016.

ART. 15 PENALI

1. Il Comune, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, applicherà alla ditta una penale di €. 500,00 per ciascuna delle seguenti infrazioni:

- a) per ogni giorno di mancata fornitura dei pasti ordinati, presso ogni singola mensa;
 - b) per rinvenimento di prodotti alimentari scaduti nei centri di cottura e nei refettori;
 - c) per mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica;
 - d) per fornitura di pasti chimicamente contaminati e inadatti all'alimentazione.
 - e) per mancato rispetto delle caratteristiche qualitative previste;
 - f) per confezionamento non conforme alle vigenti normative;
 - g) per etichettatura non conforme alla vigente normativa;
 - h) per non corrispondenza dei pasti rispetto a quelli previsti dalla tabella dietetica giornaliera;
 - i) per mancata consegna dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate;
 - l) per rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nei cibi preparati;
 - m) per inadeguatezza igienica delle attrezzature ed utensili;
 - n) per inadeguatezza igienica degli automezzi di trasporto dei pasti;
 - o) per mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia dei locali cucina;
 - p) per conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente;
 - q) per mancato rispetto delle norme igieniche da parte del personale addetto alla preparazione dei pasti e trasporto;
 - r) per mancata consegna di materiale a perdere (posate, bicchieri, tovaglioli);
 - s) per ogni violazione di quanto previsto per la grammatura a crudo;
 - t) per mancato rispetto per ciascuno dei menù riferiti al contorno, alla frutta, al pane;
 - u) per rinvenimento di parassiti.
 - v) per mancato rispetto delle temperature di conservazione e distribuzione rilevate durante i controlli del servizio
 - z) operazioni di cottura e relative preparazioni non eseguite nello stesso giorno di distribuzione e consumazione
 - x) accertato riciclo di prodotti non consumati in precedenza
 - y) per mancata predisposizione del manuale di autocontrollo entro i termini previsti e/o per la mancata o scorretta esecuzione delle indicazioni riportate nel manuale stesso
- Per qualunque variazione apportata al menù e non concordata con il competente ufficio comunale e per altre inosservanze di quanto previsto nel presente capitolato .

L'applicazione delle penalità sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza a cura del Responsabile comunale di servizio, e dall'esame delle contro deduzioni presentate dall'impresa aggiudicataria , che dovranno pervenire entro e non oltre 10 giorni dal ricevimento dello stesso.

L'Ente appaltante provvederà al recupero delle penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo delle fatture da liquidare .

Qualora le inadempienze succitate, anche se non reiterate, rivestano carattere di gravità e comportino il pregiudizio della salute e sicurezza degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio, costituiranno causa di risoluzione immediata del contratto.

L'impresa aggiudicataria dovrà comunicare il domicilio presso il quale il Comune potrà effettuare tutte le comunicazioni e contestazioni relative all'appalto il nominativo e recapito telefonico dei responsabili per ogni danno e inadempienza.

In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivati dalle inadempienze.

L'importo delle sanzioni sarà decurtato sull'importo delle fatture da liquidare.

ART. 16 S.C.I.A- AUTORIZZAZIONI

1.L'aggiudicataria, per l'espletamento dell'attività richiesta dal presente Capitolato dovrà inoltrare al Comune e all'ASL la prevista Segnalazione Certificata di Inizio Attività (S.C.I.A.) rispettivamente per l'inizio dell'attività di somministrazione e per la registrazione presso l'Ufficio di Igiene e Sanità Pubblica e verificare l'esistenza o eventualmente acquisire, tutte le necessarie autorizzazioni secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

2. L'aggiudicataria dovrà inoltre possedere all'inizio delle attività il Registro di carico e scarico degli oli esausti e il contratto con ditta autorizzata al ritiro degli oli esausti. Tale documentazione dovrà permanere sempre presso i locali di produzione ed essere disponibile per ogni eventuale controllo da parte degli organi ufficiali di vigilanza igienico-sanitaria.

ART. 17 TRACCIABILITA' DEI PAGAMENTI E ADEMPIMENTI RELATIVI ALLA LEGGE ANTIMAFIA

L'Aggiudicataria assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art.3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i. A tal fine comunica all'Ente gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati e le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sugli stessi.

La stipulazione del contratto è subordinata all'acquisizione da parte della stazione appaltante dell'informazione antimafia ex art. 10 D.P.R. 252/98 . La stazione appaltante acquisirà d'ufficio la certificazione suddetta ai sensi dell'art 6 comma 3 bis della Legge 04.04.2012 n. 35.

ART. 18 RISPETTO DELLE NORME DI SICUREZZA

A)L'impresa aggiudicataria dovrà osservare scrupolosamente le norme vigenti in materia di prevenzione e sicurezza sul lavoro e in particolare assicurare la piena osservanza delle norme sancite dal D.Lgs 9 aprile 2008 n. 81 e s.m.i .

In osservanza della normativa in materia di " Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori " di cui al D.Lgs n. 81/2008 e ss.mm.ii, l'aggiudicataria, prima della stipula del contratto , dovrà presentare il Piano Operativo di Sicurezza (POS) ai sensi del D.Lgs 81/2008 e s. m.i. e provvedere agli ulteriori adempimenti previsti. Il Piano sarà allegato al contratto d'appalto. Dovrà attenersi, inoltre, alle prescrizioni contenute nel D.U.V.R.I. redatto in ottemperanza all'art. 26 del D.Lgs n. 81/2008, fermo restando la facoltà di evidenziare ulteriori rischi. La stesa dovrà nominare il responsabile del servizio di prevenzione e protezione (RSPP) il quale deve effettuare e documentare almeno un sopralluogo mensile , in ogni singola struttura e trasmettere tempestivamente copia del verbale di sopralluogo al competente ufficio comunale. Resta a carico dell'impresa aggiudicataria la dotazione di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e Collettivi necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza. Il personale dovrà essere edotto e formato sugli specifici rischi che la propria attività comporta ai sensi del D.L. 81/2008.

L'Impresa deve notificare immediatamente all'Amministrazione Comunale, oltre che alle autorità ed enti previsti dalla legislazione vigente, ogni incidente e/o infortunio avvenuto durante l'esecuzione dei lavori da parte dell'Impresa..

L'Impresa deve predisporre e trasmettere al Responsabile del Servizio della stazione appaltante il rapporto di incidente/infortuni o entro 7 giorni naturali consecutivi dal suo verificarsi.

Al presente capitolato è allegato il DUVRI

L'impresa aggiudicataria deve predisporre e far affiggere a propria cura e spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

L'aggiudicataria si impegna a tenere corsi di formazione per sicurezza che dovranno essere adeguati al livello di rischio connesso all'attività ed aggiornati costantemente. Spetta alla stessa l'applicazione delle norme antincendio di cui al DM 10 marzo 1998 e ss.mm. ii. L'Impresa aggiudicataria può proporre modifiche e integrazioni al DUVRI in tutti i casi che lo ritenga opportuno.

L'impresa aggiudicataria dovrà affidare la direzione, il coordinamento ed il controllo di ogni attività oggetto dell'appalto ad un "**Responsabile di servizio**", presente in loco secondo l'orario di servizio indicato in sede di gara, in possesso di qualificazione ed esperienza professionale specifica nell'ambito della ristorazione scolastica (in servizi di portata simile), opportunamente comprovate ed idonee allo svolgimento delle funzioni affidate.

Il nominativo del Responsabile del Servizio dovrà essere comunicato dall'impresa aggiudicataria prima della stipula di contratto d'appalto.

In particolare il medesimo assumerà ogni responsabilità in ordine:

- alla garanzia della migliore organizzazione dei fattori produttivi, con coordinamento dell'intero staff di servizio;
- al pieno rispetto della disciplina del presente appalto, della normativa igienico-sanitaria e di ogni altra normativa in materia, con particolare riguardo alle attività di controllo sul mantenimento degli standard minimi di servizio previsti dal presente ed ulteriormente garantiti in sede di gara, sulla qualità delle derrate alimentari e dei prodotti finiti, sulla sicurezza degli impianti e sull'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale;
- alla supervisione delle attività di formazione del personale, di educazione alimentare, nonché delle attività opzionali di marketing, degli interventi a miglioramento di ambienti ed attrezzature e di ogni altro servizio aggiuntivo eventualmente offerti e pianificati in sede di gara;
- all'esplicazione della funzione di "referente unico" nei confronti dell'Ente appaltante, per ogni aspetto attinente la gestione dei servizi affidati (con costante aggiornamento sull'andamento degli stessi), oltre che nei confronti degli Organi di controllo, delle Istituzioni scolastiche, delle Rappresentanze dell'utenza e di ogni altra autorità od istituzione competente in materia (in tal senso, le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza rivolte dall'Ente appaltante al Responsabile del servizio si intendono come presentate direttamente all'impresa).

B) L'impresa aggiudicataria si impegna ad osservare ed a far osservare a tutto lo staff ogni norma vigente in materia igienico- sanitaria e di sicurezza del lavoro.

Si impegna inoltre specificamente ad osservare ed a far osservare la disciplina normativa e comportamentale di cui al presente articolo, nonché ad assumere a proprio carico gli adempimenti di seguito indicati:

Idoneità sanitaria – controlli:

Tutto il personale addetto al servizio dovrà essere munito di idoneità sanitaria aggiornata secondo la normativa vigente.

Il personale dovrà inoltre essere periodicamente sottoposto a tutti i controlli medici, agli accertamenti ed alle vaccinazioni previsti dalla normativa vigente.

Igiene del personale:

Tutto il personale addetto al servizio dovrà garantire il rispetto delle vigenti normative in materia igienico – sanitaria e del presente capitolato.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti dovrà scrupolosamente curare l'igiene personale.

Norme comportamentali:

Il personale in servizio dovrà:

- tenere un comportamento irreprensibile, improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, in relazione anche alle specifiche condizioni ed all'utenza nei confronti della quale il servizio si svolge;
- segnalare tempestivamente al responsabile di servizio, per i provvedimenti di competenza, ogni eventuale anomalia rilevata durante lo svolgimento delle proprie mansioni;
- ricevere disposizioni esclusivamente da soggetti ed organi competenti;
- mantenere il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento del servizio.

Vestiario:

L'impresa aggiudicataria dovrà provvedere, a propria cura e spese, a dotare tutto il personale in servizio di adeguata uniforme e calzature anatomiche e di sicurezza, nel rispetto delle prescrizioni specifiche a tal fine previste dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia. Dovranno altresì essere previsti, per tutto il personale, ricambi prontamente utilizzabili in casi di insudiciamento od altro deterioramento degli indumenti in uso. Il personale dovrà inoltre essere munito di idoneo cartellino di identificazione personale immediata.

Formazione ed Aggiornamento professionale:

L'impresa aggiudicataria dovrà garantire la formazione ed il costante aggiornamento professionale nei confronti del proprio personale di servizio, con referto periodico all'Amministrazione Comunale.

ART. 19 CONTROLLI DI QUALITÀ – HACCP

L'impresa aggiudicataria assume piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicazione dei controlli di qualità, in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno e scrupoloso rispetto della normativa vigente in materia, con particolare riguardo alla normativa relativa all'HACCP, individuando ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza degli alimenti e garantendo il mantenimento delle opportune procedure preventive di sicurezza e di sorveglianza dei punti critici. Per quanto non espressamente definito nel presente capitolato d'appalto in tutti i suoi aspetti, ai fini della sicurezza igienica l'impresa Appaltatrice dovrà tassativamente attenersi alla normativa in vigore relativa all'HACCP.

L'impresa Appaltatrice nel proprio manuale HACCP deve inserire una procedura specifica riguardante la gestione delle diete speciali e formare opportunamente il personale che sarà addetto alla realizzazione e distribuzione delle diete speciali.

Il mancato rispetto di tale normativa, sarà soggetto all'applicazione delle penali previste o, nei casi più gravi, potrà dar luogo alla risoluzione del contratto.

A tal fine l'impresa Appaltatrice dovrà essere dotata, nell'ambito della propria struttura aziendale o a mezzo di apposite convenzioni stipulate, di un laboratorio di analisi chimico-fisiche e microbiologiche riconosciuto o accreditato, con obbligo di preventiva comunicazione circostanziata a tal titolo.

Durante l'anno scolastico, l'impresa Appaltatrice sarà tenuta ad effettuare, con conseguente comunicazione e referto all'Ente appaltante, controlli analitici su matrici alimentari diverse in ragione delle seguenti indicazioni minime:

- n. 1 tampone ambientale;
- n. 30 analisi microbiologiche sui semilavorati/prodotti finiti.

L'Amministrazione Comunale si riserva comunque la facoltà di richiedere all'impresa Appaltatrice, in qualsiasi momento e qualora la stessa lo ritenga a qualunque titolo necessario, ulteriori analisi chimico-fisiche e microbiologiche, in eccedenza a quelle minime prescritte.

Gli adempimenti di cui al presente articolo andranno inoltre condotti nel pieno rispetto di ogni ulteriore eventuale indicazione contenuta nel piano di autocontrollo aziendale, nonché nel rispetto della normativa vigente in materia.

L'impresa Appaltatrice libera l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico – sanitaria delle trasformazioni alimentari.

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, l'impresa Appaltatrice dovrà prelevare 100 gr. di ogni tipo di alimento prodotto e somministrato giornalmente, sia cotto che non, riporlo in sacchetti sterili, mantenerlo refrigerato a circa + 4°C per 72 ore dal momento della preparazione in contenitori ermeticamente chiusi riportanti un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora, giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto.

I pasti preparati con alimenti non rispondenti a norme di legge o alle prescrizioni di cui al presente capitolato, che come tali risultino accertati dagli organi di controllo, saranno rifiutati e dovranno essere tempestivamente sostituiti, senza diritto ad alcun corrispettivo, con applicazione conseguente delle penalità successivamente previste nel presente capitolato.

ART. 20 CONTROLLI

- A)** Il Comune di Amantea vigilerà sul servizio oggetto dell'appalto per tutta la sua durata e con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee, senza che l'impresa aggiudicataria possa eccepire alcunché. L'Impresa aggiudicataria è tenuta a fornire al personale incaricato delle attività di controllo la più ampia collaborazione, fornendo ed esibendo tutta la documentazione eventualmente richiesta e permettendo l'accesso ai locali principali e accessori ove il servizio viene effettuato. L'esito dei controlli sarà documentato mediante compilazione di specifiche schede valutative;
- B)** Nel caso in cui gli accertamenti di cui sopra dovessero evidenziare una qualsiasi difformità rispetto alle prescrizioni del presente capitolato, saranno applicate le relative sanzioni previste.
- C)** Le attività di vigilanza, controllo e verifica saranno eseguite a cura del personale dipendente e di appositi incaricati e/o collaboratori dell'impresa appaltatrice, dal Comune e dall'Autorità Sanitaria Locale, il tutto congiuntamente e disgiuntamente al fine di accertare l'osservanza di quanto previsto nel presente capitolato e dalla normativa in materia.
- Gli organi preposti al controllo sono:
- a) Comune di Amantea e Autorità Sanitaria Locale
 - b) Organi di vigilanza e ispezione dell'Azienda Sanitaria per tutti gli aspetti di sua competenza;
 - c) Organi di vigilanza e ispezione dei NAS
 - d) Commissione Mensa con compiti specificati nel successivo articolo
- D)** L'impresa aggiudicataria dovrà mettere a disposizione degli organismi sopra citati l'eventuale abbigliamento monouso per l'accesso alle strutture nelle quali viene effettuata l'attività inerente il servizio oggetto dell'appalto;
- E)** E' obbligo dell'impresa aggiudicataria intervenire alle riunioni della Commissione Mensa per fornire indicazioni e chiarimenti sullo svolgimento del servizio.

ART. 21 COMMISSIONE MENSA

- A)** La Commissione mensa può procedere a rilevare.
- mancato rispetto del menù
 - corrispondenza delle derrate a quanto indicato nel contratto
 - temperature di stoccaggio delle derrate
 - difetto di grammatura da farsi almeno su dieci campioni
 - temperatura di stoccaggio delle derrate
 - date di scadenza dei prodotti
 - controllo a vista delle derrate
 - pulizia degli ambienti
 - rilevazione del gradimento o percentuale di scarto
- B)** la Commissione mensa può proporre al Comune di Amantea modifiche al menù previo parere favorevole dell'Autorità Sanitaria competente;

- C) prima dell'inizio del servizio la Commissione mensa comunicherà i nominativi delle persone autorizzate ad effettuare i controlli (di norma max 2 incaricati per il centro cottura ed i refettori di Campora S.Giovanni e n. 2 incaricati per i centri cottura ed i refettori di Amantea Centro, al fine di non arrecare intralci all'attività dell'impresa aggiudicataria). Le persone designate agiranno sulla base di un protocollo concordato con il Comune di Amantea e l'Azienda Sanitaria . Nel corso delle ispezioni potranno effettuare assaggi di piccole porzioni di pasti. Di ogni ispezione effettuata dovrà essere redatto apposito resoconto da inviare al Comune ed al competente Servizio Sanitario.

ART. 22 PROCEDURA DI CONTESTAZIONE

Tutte le osservazioni e le contestazioni rilevate in fase di controllo saranno trasmesse al responsabile unico del procedimento il quale le farà pervenire sollecitamente e per iscritto all'impresa aggiudicataria . Qualora l'impresa entro 5 giorni lavorativi dalla data di ricevimento della comunicazione, non fornisca valide giustificazioni idonee ad escludere ogni responsabilità per l'inadempienza contestata , alla medesima impresa verranno applicate le sanzioni e le penali previste nel presente capitolato con ritenute sui pagamenti e, in caso di in capienza, con escussione parziale della cauzione.

ART. 23 TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Ai sensi di quanto previsto dall'art. 13 del D. Lgs. n.196/03, "Codice in materia di protezione dei dati riservati", si fa presente che i dati forniti saranno trattati dall'Amministrazione aggiudicatrice per le finalità connesse all'espletamento della gara e la necessaria stipula e gestione del contratto. Il trattamento dei dati verrà effettuato dall'Amministrazione in modo da garantirne la sicurezza e la riservatezza e potrà essere attestato mediante strumenti manuali e informatici idonei a trattarli nel rispetto delle regole di sicurezza previste dalla Legge. Acquisite, ai sensi del citato art. 13, D. Lgs. n.196/03, le sopra riportate informazioni, con la presentazione dell'offerta e/o la sottoscrizione del Contratto, il concorrente acconsente espressamente al trattamento dei dati personali come sopra indicato. Responsabile del trattamento dei dati personali è il Responsabile Unico del Procedimento, dott.ssa Anna Concetta Trafficante.

ART. 24 RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Il Responsabile Unico del procedimento, ai sensi dell'art. 31 del D.Lgs n. 50/2016 è la dott.ssa Anna Concetta Trafficante –Responsabile Settore Istruzione-Cultura- Turismo-Sport.

ART. 25 RINVIO AD ALTRE NORME

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato d'Appalto si fa riferimento al bando di gara, al disciplinare ed alle vigenti norme regionali, nazionali e comunitarie vigenti in materia. Si applicano inoltre, le Leggi ed i Regolamenti che dovessero entrare in vigore nel corso della durata del presente affidamento.

Al termine del servizio, liquidati tutti i conti, definite le eventuali contestazioni e vertenze che fossero insorte, il Comune rilascerà il nulla osta per lo svincolo del deposito, da effettuarsi su domanda dell'appaltatore . Con lo svincolo della cauzione si intenderà, per patto espresso, estinto e risolto ogni rapporto giuridico tra l'Amministrazione Comunale e l'appaltatore del servizio.

ART. 26 CONTRATTO

Il responsabile del servizio , dopo l'istruttoria di rito, con proprio provvedimento, procederà all'aggiudicazione dell'appalto, riservandosi la facoltà di non darvi corso in presenza di intervenute comprovate circostanze di varia natura, senza che l'impresa aggiudicataria possa accampare alcuna pretesa al riguardo.

L'impresa aggiudicataria dovrà , entro 10 giorni dalla data di ricevimento della comunicazione di aggiudicazione , la seguente documentazione:

- a) certificato di iscrizione al Registro delle Imprese emesso in data non anteriore a 6 (sei) mesi dalla data di aggiudicazione o, per le Imprese non aventi sede in Italia, certificato equipollente;
 - b) idoneo documento comprovante la prestazione di una cauzione definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale come previsto dall'art. 103, comma 1, del D. Lgs. n. 50/2016, da costituire con le modalità di cui all'art. 93, commi 2 e 3 del medesimo Decreto;
 - c) polizza assicurativa a garanzia di responsabilità civile per danni a terzi nell'esecuzione del servizio;
 - e) comunicazione con dichiarazione, rilasciata dal legale rappresentante dell'aggiudicatario, ovvero da soggetto munito di apposita procura, con indicazione degli estremi identificativi (IBAN) del conto corrente dedicato (bancario o postale) ai sensi della legge n. 136/2010 e ss.mm.ii., unitamente alle generalità ed al codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso;
 - d) bonifico bancario **per diritti di segreteria;**
 - f) bonifico bancario **per spese di registrazione;**
 - g) bonifico bancario **per marche virtuali;**
 - h) bonifico bancario **per spese di pubblicazione atti di gara,** in ottemperanza all'art. 216, comma 11, del D. Lgs. n. 50/2016;
 - i) Piano di sicurezza del personale
 - j) Elenco nominativo del personale con relative documentazioni attestanti il possesso dei requisiti
- Ogni altra documentazione necessaria ai fini della stipula del contratto e specificata ai precedenti articoli del presente capitolato

L'Amministrazione procederà a verificare d'ufficio, ai sensi dell'art. 43, D.P.R. 445/00, la veridicità delle ulteriori dichiarazioni sostitutive rese dall'Impresa aggiudicataria, in sede di presentazione dell'offerta. L'esito positivo degli accertamenti d'ufficio nonché la ricezione della predetta documentazione da parte dell'Impresa aggiudicataria entro il predetto termine di 10 (dieci) giorni dal ricevimento della comunicazione di avvenuta aggiudicazione è condizione necessaria per la stipula del contratto.

Il contratto con l'Impresa aggiudicataria sarà stipulato, a norma di quanto prescritto all'art. 32, comma 9, del D. Lgs. n. 50/2016, non prima di trentacinque giorni dalla comunicazione ai controinteressati del provvedimento di aggiudicazione (art. 76, comma 5, lettera a del medesimo decreto).

Qualora l'aggiudicatario non produca la documentazione richiesta, ovvero non risulti in possesso dei requisiti dichiarati all'atto della presentazione dell'offerta, l'Amministrazione procederà all'aggiudicazione della gara all'Impresa concorrente seconda classificata.

Nelle more della stipula del contratto, l'impresa aggiudicataria dovrà comunque, per rilevate ragioni di urgenza , garantire il servizio su richiesta dell'Ente.

L'impresa aggiudicataria è soggetta ad un periodo di prova di mesi 1 (uno) a partire dalla data di decorrenza dell'incarico. Qualora durante tale periodo l'esecuzione della prestazione non rispondesse alle norme previste dal presente Disciplinare e dal Capitolato d'appalto il Comune ha facoltà di risolvere il contratto ed aggiudicare il servizio al concorrente che segue in graduatoria.

ART. 27 DOMICILIO DELL'APPALTATORE

L'appaltatore elegge domicilio legale a tutti gli effetti presso il recapito fissato nell'offerta, al quale verranno pertanto indirizzate tutte le eventuali comunicazioni o notifiche relative al presente contratto.

IL RESPONSABILE DEL SETTORE

D.ssa Anna Concetta TRAFFICANTE



Indice

1. OGGETTO DELL'APPALTO
2. DURATA DELL'APPALTO
3. IMPORTO A BASE DI GARA
4. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE
5. RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONI
6. SUBAPPALTO
7. MODALITA' DI EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO
8. CENTRI COTTURA
9. OBBLIGHI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA
10. REGISTRAZIONE PASTI E TICKET UTENTI
11. PREZZO
12. MODALITA' DI FATTURAZIONE E DI PAGAMENTO
13. GARANZIE DI ESECUZIONE
14. CLAUSOLE RISOLUTIVE
15. PENALI
16. S.C.I.A AUTORIZZAZIONI
17. TRACCIABILITA' DEI PAGAMENTI E ADEMPIMENTI RELATIVI ALLA LEGGE ANTIMAFIA
18. RISPETTO DELLE NORME DI SICUREZZA
19. CONTROLLI DI QUALITA' - HACCP
20. CONTROLLI
21. COMMISSIONE MENSA
22. PROCEDURA DI CONTESTAZIONE
23. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI
24. RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
25. RINVIO AD ALTRE NORME
26. CONTRATTO
27. DOMICILIO DELL'APPALTATORE



COMUNE DI AMANTEA

(Provincia di Cosenza)
C.A.P. 87032 - Cod. Fiscale 86000330786

SERVIZIO ISTRUZIONE

Tel/ Fax 0982-429241

**GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI
REFEZIONE SCOLASTICA ANNO SCOLASTICO 2017/2018**

CIG: 722271227F

Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti
(art. 26 Decreto Legislativo 81/2008 e s.m.i.)

ALLEGATO AL CAPITOLATO D'APPALTO

Città di Amantea (Provincia di Cosenza)	
Publicazione: Tribunale Pretorio	
N° Reg.	731
Dal	1 OTT. 2017
Al	8 NOV. 2017



PREMESSA

Il presente documento è stato redatto ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs 9 aprile 2008 n. 81 (Testo Unico delle norme sulla sicurezza e salute nei luoghi di lavoro).

Esso costituisce parte integrante del contratto che sarà stipulato con l'impresa aggiudicataria dell'appalto per l'affidamento del servizio di refezione scolastica in favore degli alunni frequentanti le scuole statali dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado del Comune di Amantea e del personale autorizzato delle scuole per l'anno scolastico 2017/2018.

Il presente documento ha lo scopo di :

- individuare i rischi da interferenze, al momento prevedibili per la tipologia dell'appalto in oggetto, dovuti alla compresenza di personale delle imprese aggiudicatarie di altri servizi in ambito scolastico, di personale docente e non e degli alunni, con il personale dell'impresa affidataria del servizio di refezione, durante l'esecuzione dello stesso.
- indicare le misure di prevenzione da adottare per eliminare o per ridurre al minimo i rischi da interferenze ai sensi dell'art. 26 del Decreto Legislativo 81/2008 e s.m.i.

Non vengono richiamati nel presente documento i rischi propri dell'impresa aggiudicataria del servizio .

Il presente documento è da considerarsi dinamico in quanto la valutazione dei rischi che viene effettuata in questa sede dall'Ente Appaltante, prima dell'inizio del servizio e nel corso dell'esecuzione del contratto, dovrà essere obbligatoriamente aggiornata nel caso in cui dovessero rilevarsi ulteriori potenziali rischi di interferenze. Lo stesso, in sede di stipula del contratto d'appalto, potrà essere integrato con le indicazioni provenienti dall'impresa aggiudicataria.

Qualora ricorrano condizioni particolari , in conformità a quanto disposto dal D.Lgs n. 81/2008 artt. 18 e 19, il responsabile dell'impresa affidataria del servizio, in collaborazione con le Autorità scolastiche e con i competenti uffici comunali, avrà il compito di individuare ulteriori rischi specifici, adottare e impartire ulteriori misure di prevenzione. Tali rischi verranno analizzati dall'impresa affidataria con i propri documenti di valutazione, come prescritto dal D.Lgs n. 81/2008.

- ATTIVITA' OGGETTO DELL'APPALTO

-

Nella redazione del presente documento sono state prese in esame le attività costituenti il servizio di refezione scolastica , con una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia del servizio.

Il Comune di Amantea affida in appalto all'impresa....., risultata aggiudicataria per l'anno scolastico 2017/2018, il servizio di refezione scolastica

L'espletamento del servizio comporta le seguenti attività:

- a) approvvigionamento delle derrate per la preparazione degli alimenti;
- b) cottura , preparazione, porzionamento dei pasti nelle cucine delle scuole materne di Amantea centro e della frazione Campora S.G. e la consegna degli stessi presso le sedi scolastiche dove hanno sede i refettori , secondo la normativa sanitaria vigente in materia e sulla base del calendario giornaliero ed orario stilato dalle scuole medesime;
- c) allestimento dei refettori e successiva pulizia quotidiana degli stessi, di tutti i locali e del vettovagliamento utilizzati ed impegnati per il servizio di mensa, la detersione e disinfezione giornaliera di tutti i piani di lavoro, pavimenti e lavelli;
- d) fornitura di bicchieri monouso, tovaglioli di carta, vaschette piatti e posate monouso, queste ultime confezionate in buste singole e quant'altro occorrente per la regolare esecuzione del servizio;
- e) trasporto e consegna dei pasti nei plessi scolastici interessati dal servizio e distribuzione degli stessi nei rispettivi refettori, che dovrà essere effettuato con propri mezzi regolarmente autorizzati ;
- f) conferimento dei rifiuti previa differenziazione secondo le norme stabilite dall'Ente appaltante;

La somministrazione dei pasti avviene durante il periodo di attività scolastica. Il servizio dovrà svolgersi tutti i giorni del calendario scolastico escluso il sabato.

g) Il personale impiegato dall'impresa affidataria durante l'esecuzione del servizio deve essere munito di divise da lavoro, copricapo e cuffie, grembiuli, calzature antinfortunistiche, guanti monouso ecc. e di apposita tessera di riconoscimento corredata da fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. Il suddetto personale dovrà osservare ogni cautela per evitare rischi da interferenza con gli utenti del servizio.

I plessi scolastici interessati al servizio sono i seguenti:

Scuola dell'infanzia :

Direzione Didattica di Amantea	Via Dogana-via Garibaldi - via Baldacchini
Istituto comprensivo Mameli	Via Santa Maria
Istituto Comprensivo Longo	Via Delle Ginestre

Scuola primaria :

Direzione Didattica di Amantea	Via Garibaldi- via Baldacchini
Istituto Comprensivo Longo	Via Delle Ginestre

Scuola secondaria di primo grado

Istituto Comprensivo Longo	Via Delle Ginestre
----------------------------	--------------------

TIPOLOGIA DEI RISCHI DA INTERFERENZA

A titolo esemplificativo, devono essere considerati come rischi interferenti, per i quali occorre redigere il DUVRI:

- i rischi derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte da appaltatori diversi;
- i rischi immessi dall'attività dell'impresa appaltatrice nei locali scolastici;
- rischi da sovrapposizioni derivanti dallo svolgimento in contemporanea delle attività dell'impresa appaltatrice del servizio di refezione e delle attività del personale scolastico (docenti, personale amministrativo, ausiliario e tecnico);
- rischi a carico degli alunni fruitori del servizio refezione;
- i rischi esistenti nel luogo di lavoro del committente, ove è previsto che debba operare l'appaltatore, ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'appaltatore;
- i rischi derivanti da modalità di esecuzione particolari (che comportano rischi ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività appaltata) richieste esplicitamente dal committente.

Valutazione dei rischi e misure di prevenzione e protezione

Rischio di incidente causato dal transito degli automezzi dell'impresa appaltatrice nei cortili e nelle aree di sosta dei locali scolastici.

-Misure di prevenzione :

1. Usare molta cautela nella fase di apertura del cancello di accesso al cortile della scuola, con l'ausilio eventuale di personale scolastico onde accertare che non possa verificarsi la presenza di persone nell'area di manovra o l'introduzione di persone non autorizzate nell'area scolastica-
2. L'ingresso dei mezzi di trasporto utilizzati per la consegna dei pasti nei cortili delle scuole deve avvenire previa verifica della non presenza di bambini nell'area esterna interessata dal percorso dei mezzi. In caso positivo aspettare che si allontanino;
3. Ridurre la velocità, procedere a passo d'uomo e prestare massima attenzione alla presenza di persone nel cortile della scuola;
4. Effettuare le manovre dei veicoli con l'assistenza di una unità appartenente al personale ausiliario della scuola presente nell'area, nel caso in cui si rilevi la presenza di persone nel cortile scolastico;

Rischi di interferenza nella fase di allestimento dei locali mensa e nelle fasi di consumo dei pasti:

1. Il trasporto e la somministrazione dei pasti dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma, di facile manovrabilità e antiribaltamento;
2. La sovrapposizione delle attività tra il personale dell'impresa appaltatrice dovrà essere limitata alla sola fase di consumo dei pasti. Nelle fasi di necessaria compresenza il personale dell'impresa appaltatrice dovrà prestare massima attenzione a non introdurre rischi specifici a carico di altri lavoratori e degli utenti, in particolare durante la movimentazione di carichi quali casse/contenitori dei pasti, carrelli portacontenitori ecc. Dovrà essere evitata nei locali adibiti a refettorio o in quelli accessori la presenza del personale scolastico e degli utenti nelle fasi di allestimento dei pasti effettuate dall'impresa appaltatrice;
3. Durante il trasporto dei pasti nei locali refettorio e durante la somministrazione dei pasti gli alunni devono rimanere seduti al proprio tavolo e i docenti devono mantenersi a debita distanza dagli operatori dell'impresa che eseguono le prestazioni;
4. È fatto divieto di ingombrare passaggi, corridoi, e uscite di sicurezza con i contenitori adibiti alla conservazione dei pasti durante il trasporto;
5. Il personale ausiliario scolastico cui compete la pulizia delle scuole potrà accedere ai refettori solo dopo che gli operatori dell'impresa appaltatrice hanno provveduto alla pulizia e sanificazione ed alla rimozione dei rifiuti;

Rischi nelle fasi di pulizia dei locali

Tali rischi sono connessi all'utilizzo di sostanze chimiche per la pulizia, all'urto con arredi ed oggetti presenti nei locali, scivolamenti su superfici bagnate, tagli, abrasioni, colpi, schiacciamento. Le misure di prevenzione da adottare sono le seguenti;

1. Il personale dell'impresa appaltatrice deve obbligatoriamente utilizzare i prodotti chimici (materiali di pulizia e simili) in conformità alle schede tecniche e di sicurezza dei produttori ed in modo da non arrecare pregiudizio al personale scolastico ed agli utenti;
2. Durante le operazioni di pulizia e lavaggio pavimenti, le relative zone dovranno essere interdette ad ogni transito (personale scolastico e alunni);
3. Il personale dell'impresa appaltatrice deve curare il corretto stoccaggio dei prodotti per le operazioni di pulizia e simili nei depositi, scaffalature e armadi e comunque negli spazi assegnati, tenendo separati prodotti chimici tra loro incompatibili e tenendo conto degli altri materiali e sostanze presenti, conservandoli in modo tale da non essere accessibili all'utenza ed a terzi;

Rischi per contatti diretti o indiretti con parti dell'impianto elettrico in tensione

1. I lavoratori dell'impresa appaltatrice dovranno usare le componenti terminali dell'impianto elettrico così come presenti, senza apportare loro alcuna modifica, con assoluto divieto di intervenire sui quadri e sugli impianti elettrici;
2. L'impresa appaltatrice dovrà segnalare ai dirigenti scolastici ed al Comune eventuali anomalie riscontrate sugli impianti;

Rischio incendi

1. L'impresa appaltatrice dovrà prendere visione dei piani di sicurezza dei locali scolastici, dei percorsi di esodo e della localizzazione dei presidi di emergenza e darne pronta informazione al proprio personale.
2. Non fumare o usare fiamme libere in presenza del cartello di divieto o comunque in prossimità di sostanze infiammabili, non gettare mozziconi di sigaretta accesi;
3. Il personale dell'impresa appaltatrice deve essere formato su come intervenire in caso di emergenza dovuta allo sviluppo di un incendio- verificare sempre che i fornelli e le manopole dei fornelli siano sempre in posizione corretta (gas chiuso) quando non utilizzati- aerare l'ambiente in caso venga avvertito odore di gas.

Rischi per utilizzo attrezzature da cucina

1. Verificare prima dell'inizio del servizio lo stato di conservazione delle attrezzature presenti nei centri cottura;
2. Evitare di lasciare incustodite le attrezzature taglienti e riporle sempre negli alloggiamenti dedicati; evitando altresì di muoversi tra gli ambienti con coltelli, forbici e altre attrezzature taglienti onde ridurre la possibilità di ferirsi e/o ferire accidentalmente altre persone presenti;
3. Utilizzare idonei dispositivi di protezione delle mani sia per l'utilizzo di attrezzature taglienti sia per la presenza di superfici calde
4. Evitare spargimenti superflui di liquidi in zone di percorrenza e usare scarpe antiscivolo, porre attenzione ai pavimenti bagnati- Intervenire prontamente per contenere l'eventuale sversamento di prodotti oleosi o che possano rendere scivolosa la pavimentazione .

L'impresa appaltatrice ha l'obbligo di segnalare immediatamente all'autorità scolastica ed al Comune eventuali deficienze di dispositivi di sicurezza o l'esistenza di condizioni di pericolo o di emergenza(adoperandosi direttamente, ma solo in caso di urgenza e nell'ambito delle proprie competenze e possibilità) per l'eliminazione di dette deficienze e pericoli.

Si ritiene utile l'effettuazione di riunioni di coordinamento tra l'impresa appaltatrice e le autorità scolastiche in cui possano essere stabiliti i provvedimenti operativi e le modalità previste per eliminare o ridurre i rischi interferenziali. L'impresa appaltatrice avrà cura di richiedere alle autorità scolastiche informazioni in merito alle possibili interferenze con personale di altre imprese incaricate dalle stesse autorità dell'esecuzione di altri lavori o servizi (manutenzione, pulizia della scuola ecc.).

Oneri per la sicurezza

I costi finalizzati al rispetto delle norme di sicurezza e salute dei lavoratori, non soggetti a ribasso relativamente all'appalto del servizio di refezione scolastica per l'anno scolastico 2017-2018 sono stati così calcolati: €. 0,06 per ogni singolo pasto- €. 2.000,00 complessivi.

I costi per la sicurezza sono in particolar modo quelli relativi alla formazione e sorveglianza sanitaria del personale, all'organizzazione di coordinamento fra operatori scolastici e l'impresa appaltatrice, alla fornitura di segnaletica di sicurezza ecc.

I costi per l'eliminazione o riduzione al minimo dei rischi da interferenza si aggiungono a quelli che l'impresa deve sostenere per garantire la sicurezza nel luogo di lavoro afferenti l'esercizio dell'attività svolta dall'impresa e per i quali la stessa ha l'obbligo di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi .

Aggiornamento del DUVRI

Il DUVRI è un documento dinamico per cui la valutazione dei rischi da interferenza deve essere necessariamente aggiornata al mutare delle situazioni originarie quali quelle risultanti da modifiche di tipo tecnico, logistico e organizzativo che si sono rese necessarie nel corso dell'esecuzione del servizio.

Il presente DUVRI viene sottoscritto per completa accettazione e condivisione dal Committente e dall'Appaltatore.

AMANTEA, XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Firme

Per il committente

Per L'Appaltatore

Dichiarazione sostitutiva di certificazione

Io sottoscritto _____ nato a _____ il _____ residente a _____
(Prov. __) in via _____ in qualità di legale rappresentante dell'impresa
_____ con sede in _____, ai Sensi e per gli
effetti di cui all'art. 47 del Dpr 28.12.2000 n. 445, consapevole delle pene stabilite per le false
attestazioni e mendaci dichiarazioni previste dal Codice Penale e dalle leggi speciali in materia e
delle conseguenti responsabilità civili e contrattuali

DICHIARO

sotto la mia personale responsabilità e con riferimento all'appalto affidato dal Comune di Amantea
per il servizio di refezione scolastica per l' anno scolastico 2017/2018 di possedere tutti i requisiti
di idoneità tecnico professionale previsti dall'art. 26, comma 1 lettera a), punto 1, del Decreto
Legislativo 9 aprile 2008, n. 81, di aver elaborato il documento di valutazione dei rischi, di
condividere il DUVRI prodotto dal committente e di impegnarsi a formare il personale dipendente e
di aver nominato il responsabile del servizio prevenzione e protezione.

Data _____

MENU ESTIVO

	1° Settimana	2° Settimana	3° Settimana	4° Settimana
Lunedì	Ravioli al burro e salvia Prosciutto cotto Insalata mista Frutta	Topini alla fiorentina Roast beef con salsa verde Insalata mista Frutta	Pasta alla pizzaiola Frittata/ Uovo sodo Carote prezzemolate Frutta	Pinzimonio Pasta/ Pappa al pomodoro Fior di latte Fagiolini al vapore Frutta
Martedì	Pasta al pesto Formaggio Pomodori Frutta	Pinzimonio Riso con carote Frittata/ Uovo sodo Fagiolini al vapore Frutta	Riso al pomodoro Petto di pollo alla salvia Zucchine al forno Frutta	Orzo con crema di spinaci Arista Carote julienne Frutta
Mercoledì	Farro/Riso con zucchine Petto di pollo al limone Carote julienne Yogurt	Pasta all'olio Tonno/ Pesce saporito Pomodori Banana	Pinzimonio Pasta al ragù di mare Stracchino Fagiolini al vapore Frutta	Riso con piselli Pesce al forno/ Pesce saporito Insalata mista Banana
Giovedì	Pasta al pomodoro Crocchette di legumi/ Legumi all'olio Zucchine al forno/ Pomodori e cetrioli Frutta	Minestra dell'orto Pizza Margherita Insalata Frutta	Pasta all'olio Seppie-Totani in zimino/ Pesce alla mugnaia con biette saltate Yogurt	Pasta al pomodoro Fesa di tacchino frita Zucchine al forno Frutta
Venerdì	Insalata e pomodori Pesce fritto con riso Banana	Orzo/ Riso al pomodoro Fior di latte Carote julienne Crostata	Insalata colorata Pizza Marinara con Prosciutto cotto Banana	Pasta al pesto Tortino di patate Pinzimonio Frutta

Media principi nutritivi	Kcal	730	Kcal	750	Kcal	724	Kcal	691
Protidi	15,5%	Protidi	15%	Protidi	15,5%	Protidi	15,5%	
Lipidi	29%	Lipidi	30%	Lipidi	30%	Lipidi	30%	
Glucidi	55,5%	Glucidi	55%	Glucidi	54,5%	Glucidi	54,5%	



A.S.P. COSENZA
 SERVIZIO ALIMENTI E NUTRIZIONE
 RESPONSABILE
 M. F. DIGIROLLO

Dot. F. S. S. S. S.
 10/10/2017

Lunedì

1° Settimana

Ravioli al burro e salvia	Ravioli	70	120	140	140
	Burro	5	5	5	5
	Salvia	q.lli	q.lli	q.lli	q.lli
	Parmigiano Reggiano	5	5	5	5
Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	30	40	50	50
	Lattuga	20	20	20	20
Insalata mista	Carote	40	40	40	40
	Rucola	20	20	20	20
	Olio	5	5	5	5
	Pane integrale	30	50	70	70
	Frutta	150	150	150	150

Martedì

Pasta al pesto	Pasta	50	80	90	90
	Basilico	15	15	15	15
	Pindoli	5	5	5	5
	Olio	10	10	10	10
	Parmigiano Reggiano	5	5	5	5
Formaggio	Stracchino	40	50	60	60
	Ricotta	60	70	100	100
	Pecorino	30	50	70	70
	Cadotta	30	50	70	70
Pomodori	Pomodori insalatari	150	150	150	150
	Basilico	q.lli	q.lli	q.lli	q.lli
	Olio	5	5	5	5
	Pane integrale	30	50	70	70
	Frutta	150	150	150	150

Mercoledì

Ferro/Riso con zucchine	Ferro/Riso parboiled/semint./integr.	50	80	90	90
	Zucchine	80	80	80	80
	Odori	q.lli	q.lli	q.lli	q.lli
	Olio	5	5	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5	5	5
Petto di pollo al limone	Petto di pollo	50	60	80	80
	Farina	q.lli	q.lli	q.lli	q.lli
	Odori	q.lli	q.lli	q.lli	q.lli
	Limone	q.lli	q.lli	q.lli	q.lli
	Olio	5	5	5	5
Carote julienne	Carote	100	100	100	100
	Olio	5	5	5	5
	Pane integrale	30	50	70	70
	Yogurt	125	125	125	125



A.S.P. COSENZA
 SERVIZIO ALIMENTI E NUTRIZIONE
 PIAZZA FERRENO
 IL RESPONSABILE
 DOTT. F. DIGIUSTO

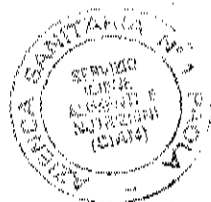
Prot. n. 758 doc
 7/10/17

Giovedì

Pasta al pomodoro	Pasta	50	80	90	90
	Pomodori pelati	50	50	50	50
	Odori	q. suff.	q. suff.	q. suff.	q. suff.
	Olio	5	5	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5	5	5
Crocchette di legumi/Legumi all'olio	Ceci secchi	10	15	20	20
	Fagioli secchi	10	15	20	20
	Lenticchie secche	10	15	20	20
	Patate	40	50	60	60
	Pangrattato/Farina	q. suff.	q. suff.	q. suff.	q. suff.
	Odori	q. suff.	q. suff.	q. suff.	q. suff.
	Pomodori pelati	30	30	30	30
	Aglio/Prezzone	q. suff.	q. suff.	q. suff.	q. suff.
	Olio	5	5	5	5
	Ceci/Fagioli/Lenticchie secchi	20	30	40	40
Zucchine al forno/Pomodori e cetrioli	Olio	5	5	5	5
	Zucchine	150	150	150	150
	Odori	q. suff.	q. suff.	q. suff.	q. suff.
	Olio	5	5	5	5
	Pomodori insalatari	80	80	80	80
	Cetrioli	70	70	70	70
	Olio	5	5	5	5
	Pane integrale	30	50	70	70
	Frutta	150	150	150	150

Venerdì

Insalata e pomodori	Lattuga	20	20	20	20
	Pomodori insalatari	100	100	100	100
	Olio	5	5	5	5
Pesce fritto con Riso	Cuore di filetto di Merluzzo/ Nasello surg.	60	70	120	120
	Uovo pastorizzato	q. suff.	q. suff.	q. suff.	q. suff.
	Pangrattato/Farina	q. suff.	q. suff.	q. suff.	q. suff.
	Olio	5	5	5	5
	Riso parboiled	50	80	90	90
	Olio	5	5	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5	5	5
	Pane bianco	30	50	70	70
Banana	150	150	150	150	



I.S.P. COSENZA
 U.O. SERVIZI ALIMENTARE E NUTRIZIONE
 RESPONSABILE
 DOTT. F. DIGNITOSO

Prof. F. S. S. S. S.
 10/10/17

Lunedì

2° Settimana

Topini alla fiorentina	Gnocchi di patate	80	120	160	160
	Pomodori pelati	50	50	50	50
	Odori	d.lla	d.lla	d.lla	d.lla
	Olio	5	5	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5	5	5
Roast beef con salsa verde	Vitellone magro	50	60	80	80
	Odori	d.lla	d.lla	d.lla	d.lla
	Olio	5	5	5	5
	Prezzenolo	d.lla	d.lla	d.lla	d.lla
	Sott'oli/ Sott'aceti	d.lla	d.lla	d.lla	d.lla
	Odori	d.lla	d.lla	d.lla	d.lla
	Mollica di pane	d.lla	d.lla	d.lla	d.lla
Insalata mista	Olio	10	10	10	10
	Lattuga	20	20	20	20
	Mais	10	10	10	10
	Olio	5	5	5	5
	Pane integrale	30	50	70	70
Frutta	150	150	150	150	

Martedì

Pinzimonio	Carote/Cetrioli/Pomodori	40	40	40	40
Riso con carote	Riso parboiled/semint./integr.	50	80	90	90
	Carote	100	100	100	100
	Odori	d.lla	d.lla	d.lla	d.lla
	Olio	5	5	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5	5	5
Frittata/Uovo sodo	Uovo pastorizzato	80	90	90	90
	Ricotta	d.lla	d.lla	d.lla	d.lla
	Latte	d.lla	d.lla	d.lla	d.lla
	Parmigiano Reggiano	d.lla	d.lla	d.lla	d.lla
	Olio	5	5	5	5
Fagiolini al vapore	Uovo sodo n.	1	1 e 1/2	1 e 1/2	1 e 1/2
	Fagiolini surg.	150	150	150	150
	Olio	5	5	5	5
	Pane integrale	30	50	70	70
Frutta	150	150	150	150	

Mercoledì

Pasta all'olio	Pasta	50	80	90	90
	Olio	5	5	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5	5	5
Tonno/Pesce saporito	Tonno all'olio d'oliva	50	70	90	90
	Cuore di filetto di Merluzzo/Nasello surg.	60	70	120	120
	Aglio	d.lla	d.lla	d.lla	d.lla
	Prezzenolo	d.lla	d.lla	d.lla	d.lla
	Origano	d.lla	d.lla	d.lla	d.lla
	Limone	d.lla	d.lla	d.lla	d.lla
	Olive	5	5	5	5
	Olio	5	5	5	5
Pomodori	Pomodori insalatari	150	150	150	150
	Olio	5	5	5	5
	Pane integrale	30	50	70	70
	Banana	150	150	150	150



A.S.P. COSENZA
 U.O. IGIENE ALIMENTARE E NUTRIZIONE
 AMMINISTRATORE RESPONSABILE
 MARTIN F. DIGIANNI

Sott. di F58 sono copiohoik

Giovedì

Minestra dell'orto	Pastine all'uovo	35	40	50	50	
	Carote	10	10	10	10	
	Zucchine	10	10	10	10	
	Patate	10	10	10	10	
	Sedano/ Porro/ Cipolle	30	30	30	30	
	Pomodori pelati	10	10	10	10	
	Olio	5	5	5	5	
	Parmigiano Reggiano	5	5	5	5	
	Pizza Margherita	Base pizza precotta	100	120	150	150
		Pomodori pelati	50	50	50	50
Mozzarella		30	30	30	30	
Capperi		q. n.	q. n.	q. n.	q. n.	
Origano		q. n.	q. n.	q. n.	q. n.	
Olio		q. n.	q. n.	q. n.	q. n.	
Insalata	Lattuga	40	40	40	40	
	Olio	5	5	5	5	
	Pane bianco	q. n.	q. n.	q. n.	q. n.	
	Frutta	150	150	150	150	

Venerdì

Orzo/Riso al pomodoro	Orzo/ Riso per bolliti/ semint./ Integr.	50	80	90	90
	Pomodori pelati	50	50	50	50
	Odori	q. n.	q. n.	q. n.	q. n.
	Olio	5	5	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5	5	5
Fior di latte	Mozzarella	40	50	60	60
Carote julienne	Carote	100	100	100	100
	Olio	5	5	5	5
	Pane integrale	30	50	70	70
	Crostata	50	50	50	50



UFFICIO SANITARIO E NUTRIZIONE
MUNICIPIO DI COSENZA
RESPONSABILE
DOTT. F. BIGNOSO

Scrit. n. 758 Socu
10/10/17

Lunedì

3° Settimana

Pasta alla pizzaiola	Pasta	50	80	90	90
	Pomodori pelati	50	50	50	50
	Prezimonio/Aglio	q.s.	q.s.	q.s.	q.s.
	Origano/Capperi	q.s.	q.s.	q.s.	q.s.
	Olio	5	5	5	5
Frittata/Uovo sodo	Parmigiano Reggiano	5	5	5	5
	Uovo pastorizzato	60	90	90	90
	Ricotta	q.s.	q.s.	q.s.	q.s.
	Latte	q.s.	q.s.	q.s.	q.s.
	Parmigiano Reggiano	q.s.	q.s.	q.s.	q.s.
Carote prezzemolate	Olio	5	5	5	5
	Uovo sodo n.	1	1 e 1/2	1 e 1/2	1 e 1/2
	Carote	150	150	150	150
	Prezimonio	q.s.	q.s.	q.s.	q.s.
	Aglio	q.s.	q.s.	q.s.	q.s.
	Olio	5	5	5	5
Frutta	Pane integrale	30	50	70	70
	Frutta	150	150	150	150

Martedì

Riso al pomodoro	Riso parboiled/ semint./Integr.	50	80	90	90
	Pomodori pelati	50	50	50	50
	Odori	q.s.	q.s.	q.s.	q.s.
	Olio	5	5	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5	5	5
Petto di pollo alla salvia	Petto di pollo	60	60	80	80
	Farina	q.s.	q.s.	q.s.	q.s.
	Salvia	q.s.	q.s.	q.s.	q.s.
	Olio	5	5	5	5
Zucchine al forno	Zucchine	150	150	150	150
	Aglio/Prezimonio	q.s.	q.s.	q.s.	q.s.
	Olio	5	5	5	5
	Pane integrale	30	50	70	70
Frutta	Frutta	150	150	150	150

Mercoledì

Pinzimonio	Carote/Cetrioli/Pomodori	40	40	40	40
Pasta al ragù di mare	Pasta	50	80	90	90
	Pomodori pelati	30	30	30	30
	Tonno all'olio d'oliva	20	20	20	20
	Cuore di filetto di Merluzzo/Nasello surg.	40	40	40	40
	Odori	q.s.	q.s.	q.s.	q.s.
	Olio	5	5	5	5
Stracchino	Stracchino	40	50	60	60
Fagiolini al vapore	Fagiolini surg.	150	150	150	150
	Olio	5	5	5	5
	Pane integrale	30	50	70	70
	Frutta	150	150	150	150



A.S.P. COSENZA
 SERVIZIO CUCINA ALIMENTARE E NUTRIZIONE
 AMBITO TERRITORIALE
 IL RESPONSABILE
 C.A.P. DIGNITOSO

Sot. n. 758 Soc. 10/10/18

Giovedì

Pasta all'olio	Pasta	50	60	90	90
	Olio	5	5	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5	5	5
	Seppie/ Totani surg.	60	70	120	120
Seppie/Totani in zimino Pesce alla mugnaia con biette saltate	Pomodori pelati	20	20	20	20
	Odori	q.l.	q.l.	q.l.	q.l.
	Biete surg.	100	100	100	100
	Olio	5	5	5	5
	Coredi filetto di Merluzzo/ Nasello surg.	60	70	120	120
	Farina	q.l.	q.l.	q.l.	q.l.
	Odori/Limone	q.l.	q.l.	q.l.	q.l.
	Biete surg.	150	150	150	150
	Aglio	q.l.	q.l.	q.l.	q.l.
	Olio	5	5	5	5
	Pane bianco	30	50	70	70
	Yogurt	125	125	125	125

Venerdì

Insalata colorata	Lattuga	20	20	20	20
	Pomodori insalatari	20	20	20	20
	Mais	10	10	10	10
	Olive	5	5	5	5
	Carote	40	40	40	40
	Olio	5	5	5	5
Pizza Marinara con Prosciutto cotto	Base pizza precotta	100	120	150	150
	Pomodori pelati	50	50	50	50
	Origano/ Capperi	q.l.	q.l.	q.l.	q.l.
	Olio	5	5	5	5
	Prosciutto cotto	30	40	50	50
	Pane integrale	q.l.	q.l.	q.l.	q.l.
	Banane	150	150	150	150



A.S. COSENZA
 COORDINATORE ALIMENTAZIONE NUTRIZIONE
 FABIO IURENO
 RESPONSABILE
 P.UT. F. DIGNITOSO

Lot. n. 758 Docce
 10/10/10/10/10

Lunedì

4° Settimana

Pinzimonio	Carote/Cetrioli/Pomodori	40	40	40	40
Pasta/Pappa al pomodoro	Pasta	50	80	90	90
	Pane toscano bianco	30	50	70	70
	Pomodori pelati	50	50	50	50
	Odori	q.lli	q.lli	q.lli	q.lli
	Basilico/Aglio	q.lli	q.lli	q.lli	q.lli
	Olio	5	5	5	5
Fior di latte	Parmigiano Reggiano	5	5	5	5
	Mozzarella	40	50	60	60
Fagiolini al vapore	Fagiolini surg.	150	150	150	150
	Olio	5	5	5	5
	Pane integrale	30	50	70	70
	Frutta	150	150	150	150

Martedì

Orzo con crema di spinaci	Orzo	50	80	90	90
	Spinaci surg.	40	40	40	40
	Odori	q.lli	q.lli	q.lli	q.lli
	Ricotta	15	20	30	30
	Olio	5	5	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5	5	5
Ariata	Ariata di maiale	50	60	80	80
	Odori	q.lli	q.lli	q.lli	q.lli
	Olio	5	5	5	5
Carote julienne	Carote	100	100	100	100
	Olio	5	5	5	5
	Pane integrale	30	50	70	70
	Frutta	150	150	150	150

Mercoledì

Riso con piselli	Riso parboiled/semint./integr.	30	40	70	70
	Piselli surg.	40	50	80	80
	Odori	q.lli	q.lli	q.lli	q.lli
	Olio	5	5	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5	5	5
Pesce al forno/Pesce saporito	Cuore di filetto di Merluzzo/Nasello surg.	60	70	120	120
	Farina/Pangrattato	q.lli	q.lli	q.lli	q.lli
	Odori	q.lli	q.lli	q.lli	q.lli
	Olio	5	5	5	5
	Aglio/Prezzenolo	q.lli	q.lli	q.lli	q.lli
	Origano/Limone	q.lli	q.lli	q.lli	q.lli
	Olive	5	5	5	5
Insalata mista	Olio	5	5	5	5
	Lattuga	20	20	20	20
	Pomodori insalatati	100	100	100	100
	Olio	5	5	5	5
	Pane integrale	30	50	70	70
	Banana	150	150	150	150



A.S.P. COSENZA
 U.O. SERVIZIO DIETETICO E NUTRIZIONE
 ANNA KRIZENO
 IL RESPONSABILE
 DOTT. F. DICINIOSO

Prot. n. 758/2018
 20/10/2018

Giovedì

Pasta al pomodoro	Pasta	50	80	90	90
	Pomodori freschi maturi/pelati	60	100	120	120
	Basilico/Aglio	q.l.	q.l.	q.l.	q.l.
	Olio	5	5	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5	5	5
Fesa di tacchino frita	Fesa di tacchino	50	60	80	80
	Pangrattato/ Farina	q.l.	q.l.	q.l.	q.l.
	Uovo pastorizzato	q.l.	q.l.	q.l.	q.l.
	Olio	5	5	5	5
Zucchine al forno	Zucchine	150	150	150	150
	Odori	q.l.	q.l.	q.l.	q.l.
	Olio	5	5	5	5
	Pane integrale	30	50	70	70
	Frutta	150	150	150	150

Venerdì

Pasta al pesto	Pasta	50	80	80	90
	Basilico	15	15	15	15
	Pinoli	5	5	5	5
	Olio	10	10	10	10
	Parmigiano Reggiano	5	5	5	5
Tortino di patate	Uovo pastorizzato	20	30	40	40
	Patate	60	80	120	120
	Ricotta/ Latte/ Parmigiano Reggiano	20	20	20	20
	Olio	5	5	5	5
Pinzimonio	Carote/ Finocchi	80	80	80	80
	Olio	5	5	5	5
	Pane integrale	30	50	70	70
	Frutta	150	150	150	150



A.S.P. COSENZA
 SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
 AMBITO TERRITORIALE
 RESPONSABILE
 DOTT. F. DIGNITOSO

Sott. n. 758 Sacc

10/10/17

NOTE

Per le diete ricordarsi di mandare sempre il permigiano reggiano con il primo piatto

Menù gastro: riso/pasta olio, pesce lessato con olio e limone, patate/carote lesate, mele

Dieta per celiaci: ogni alimento andrà confezionato in vaschetta monodose, il formato della pasta dovrà essere uguale al menù standard

Dieta no maiale: quando è previsto "arista" si sostituisce con pollo o tacchino arrosto, quando è previsto "prosciutto cotto" si sostituisce con affettati di pollo o tacchino, i tortellini si sostituiscono con riso

Dieta no pesce: sostituire con carne rispettando, quando è possibile, la preparazione del menù standard

Dieta no carne: sostituire con pesce/frattate/formaggio

*Sub. e. F58 Socu
10/10/10/10*



[Signature]
D. P. COSENZA
U.O. SERVIZI ALIMENTI E NUTRIZIONE
M. P. RIZZO
RESPONSABILE
C.U.T. F. DIGNITOSO

NOTE

Per le diete ricordarsi di mandare sempre il parmigiano reggiano con il primo piatto

Menù gastro: riso/pasta olio, pesce lesso con olio e limone, patate/carote lesse, mela

Dieta per celiaci: ogni alimento andrà confezionato in vaschetta monodose, il formato della pasta dovrà essere uguale al menù standard

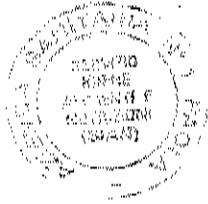
Dieta no maiale: quando è previsto "arista" si sostituisce con pollo o tacchino arrosto, quando è previsto "prosciutto cotto" si sostituisce con affettati di pollo o tacchino

Dieta no pesce: sostituire con carne rispettando, quando è possibile, la preparazione del menù standard

Dieta no carne: sostituire con pesce/tortino/formaggio

Prof. a. FS & Socie

10/10/2018



[Signature]
DIP. COSENZA
DIPARTIMENTO DI NUTRIZIONE
MATERIA MEDICA
RESPONSABILE
COSTI E DIGNITOSO

Città di Amantea
(Provincia di Cosenza)

Pubblicazione all'Albo Pretorio

N° Reg. **732**

Dal **1 OTT. 2017**

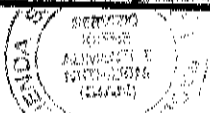
Al **8 NOV. 2017**



Anno Scolastico 2017/ 2018

MENU UNIVERSITARIO

	1° Settimana	2° Settimana	3° Settimana	4° Settimana
Lunedì	Pasta/ Polenta al ragù Stracchino Bastoncini di carote Frutta	Orzo/ Riso al pomodoro Prodotto cotto Insalata mista Crostata	Pasta/ Polenta al sugo finto Arista Piselli stufati Frutta	Pasta braccio di ferro Frittata/ Uovo sodo Carote al vapore Frutta
Martedì	Minestra dell'orto Pizza Margherita Banana	Minestra di carote Pepite di pollo alla salvia/ Boccoccini di pollo al latte Patate arrosto/ Patate lesse Frutta	Pinimonio Pasta all'olio Pesce fritto Broccoli al vapore Yogurt	Minestra di verdure/ Vellutata di patate Hamburger ai ferri Insalata mista Frutta
Mercoledì	Pinimonio Pasta al ragù di lenticchie Pesce al forno/ Pesce saporito Biete saltate Yogurt	Pasta all'olio/ Pasta al pesto invernale Pesce alla livornese/ Pesce alla mugnaia Piselli stufati Banana	Passato di verdura Pizza Margherita Banana	Pinimonio Pasta all'olio/ Pasta al ragù di funghi Boccoccini di pollo alla cacciatore Cavolfiore al vapore Frutta
Giovedì	Pasta al pesto di spinaci/ Pasta al burro Petto di pollo al limone Purè di cavolfiore/ Broccoli al vapore Frutta	Lasagne al ragù Formaggio grana/ Ricotta Insalata Frutta	Riso con crema di porri Polpettone/ Polpetta Spinaci saltati Frutta	Tortellini in brodo Crocchette di legumi/ Legumi all'olio Biete al vapore Banana
Venerdì	Pasta/ Peppa al pomodoro Frittata Spinaci/ Carote al vapore Banana	Pinimonio Passato di fagioli con farro/ riso Sformato di verdure/ Uovo sodo con spinaci Frutta	Pasta al pesto invernale Stracchino Insalata di finocchi con salsa yogurt Frutta	Riso arandione Pesce arrosto/ Pesce alla mugnaia Fagiolini al vapore Frutta
Media principi nutritivi	Kcal: 755 Protidi: 16% Lipidi: 28,5% Glucidi: 65,5%	Kcal: 717 Protidi: 17,5% Lipidi: 30,5% Glucidi: 52%	Kcal: 738 Protidi: 16,5% Lipidi: 30% Glucidi: 53,5%	Kcal: 725 Protidi: 16% Lipidi: 31% Glucidi: 53%



U.O. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
MARIO TROIANO
RESPONSABILE
DOTT. F. DIGNITOSO

Prot. P = 758 Scm
10/10/2017

Lunedì

1° Settimana

Pasta/Polenta al ragù	Pasta	50	80	90	90
	Farina di mais	30	40	50	50
	Vitellona magro	25	25	25	25
	Pomodori pelati	50	50	50	50
	Odori	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio	5	5	5	5
Stracchino	Parmigiano Reggiano	5	5	5	5
	Stracchino	40	50	60	60
Bastoncini di carote	Carote	150	150	150	150
	Olio	5	5	5	5
	Pane integrale	30	50	70	70
	Frutta	150	150	150	150

Martedì

Minestra dell'orto	Pastina all'uovo	35	40	50	60
	Carote	10	10	10	10
	Zucchini	10	10	10	10
	Patate	10	10	10	10
	Sedano/Porro/Cipolle	30	30	30	30
	Odori	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Pomodori pelati	10	10	10	10
	Olio	5	5	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5	5	5
	Pizza Margherita	Base per pizza precotta	100	120	150
Pomodori pelati		50	50	50	50
Mozzarella		30	30	30	30
Capperi/Origano		q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio		q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pane bianco		q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Banana		150	150	150	150

Mercoledì

Finzionio	Carote/Pinocchi	40	40	40	40
Pasta al ragù di lenticchie	Pasta	30	40	60	60
	Pomodori pelati	50	50	50	50
	Lenticchie secche	15	20	25	25
	Odori	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio	5	5	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5	5	5
Pesce al forno/Pesce saporito	Cuore di filetto di Merluzzo/Nasello surg.	60	70	120	120
	Farina/Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Odori	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio	5	5	5	5
	Aglio/Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Origano/Limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olive	5	5	5	5
	Olio	5	5	5	5
Biete saltate	Biete surg.	150	150	150	150
	Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio	5	5	5	5
	Pane integrale	30	50	70	70
	Yogurt	125	125	125	125



A.S.D. COSENZA
U.O. SERVIZI ALIMENTARI E NUTRIZIONE
AMBITO TERRITORIALE
RESPONSABILE
COTT. F. DIGNIFOSO

Prof. A. F. 758 Soc. Sc.
10/10/2018

Giovedì

Riso con crema di porri	<i>Riso parboiled/semiint./integr.</i>	50	80	80	80
	Porri	50	50	50	50
	Odori	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Burro	5	5	5	5
	Latte	20	20	20	20
	Olio	5	5	5	5
Polpettone/Polpetta	<i>Parmigiano Reggiano</i>	5	5	5	5
	<i>Fesa di tacchino</i>	50	80	80	80
	<i>Uovo pastorizzato</i>	5	5	5	5
	<i>Pane bianco</i>	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	<i>Potato</i>	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	<i>Odori</i>	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Spinaci saltati	<i>Spinaci surg.</i>	150	150	150	150
	<i>Aglio</i>	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	<i>Olio</i>	5	5	5	5
	<i>Pane integrale</i>	30	50	70	70
	<i>Frutta</i>	150	150	150	150

Venerdì

Pasta al pesto invernale	<i>Pasta</i>	50	80	80	80
	Broccoli	50	50	50	50
	Pinoli	3	3	3	3
	Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio	10	10	10	10
Stracchino	<i>Parmigiano Reggiano</i>	5	5	5	5
	Stracchino	40	60	80	80
Insalata di finocchi con salsa yogurt	Finocchi	150	150	150	150
	Olio	5	5	5	5
	Yogurt	10	10	10	10
	Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	<i>Pane integrale</i>	30	50	70	70
<i>Frutta</i>	150	150	150	150	



Prof. COSENZA
 U.O. SERVIZI ALIMENTI E NUTRIZIONE
 AMBITO SCOLASTICO
 RESPONSABILE
 C.S.T. F. DICHIARAZIONE

Prof. P. 758 Scuc
 10/10/2017

Lunedì

2° Settimana

Orzo/Riso al pomodoro	<i>Orzo/Riso parboiled/semitr./integr.</i>	50	80	90	90
	<i>Pomodori pelati</i>	50	50	50	50
	<i>Odori</i>	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	<i>Olio</i>	5	5	5	5
Prosciutto cotto	<i>Parmigiano Reggiano</i>	5	5	5	5
	<i>Prosciutto cotto</i>	30	40	50	50
Insalata mista	<i>Lattuga</i>	20	20	20	20
	<i>Capolo cappuccio</i>	20	20	20	20
	<i>Carote</i>	40	40	40	40
	<i>Olio</i>	10	10	10	10
	<i>Pane integrale</i>	30	50	70	70
	<i>Crostata</i>	50	60	50	50

Martedì

Minestra di carote	<i>Crostini di pane</i>	15	25	35	35
	<i>Cipolle/Porri</i>	80	70	100	100
	<i>Patate</i>	50	50	70	70
	<i>Carote</i>	20	30	40	40
	<i>Odori</i>	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	<i>Olio</i>	5	5	5	5
Pepite di pollo alla salvia/Bocconcini di pollo al latte	<i>Parmigiano Reggiano</i>	5	5	5	5
	<i>Petto di pollo</i>	50	80	80	80
	<i>Farina/Pangrattato</i>	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	<i>Salvia</i>	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	<i>Olio</i>	5	5	5	5
Patate arrosto/Patate lesse	<i>Latte</i>	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	<i>Odori</i>	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	<i>Olio</i>	5	5	5	5
	<i>Patate</i>	150	150	150	150
	<i>Odori</i>	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	<i>Olio</i>	5	5	5	5
	<i>Pane bianco</i>	30	50	70	70
	<i>Frutta</i>	150	150	150	150

Mercoledì

Pasta all'olio/Pasta al pesto invernale	<i>Pasta</i>	50	80	90	90
	<i>Broccoli</i>	50	50	50	50
	<i>Piselli</i>	3	3	3	3
	<i>Olio</i>	5	5	5	5
	<i>Parmigiano Reggiano</i>	5	5	5	5
Pesce alla livornese/Pesce alla mugnata	<i>Cuore di filetto di Merluccio/Nasello surg.</i>	80	70	120	120
	<i>Pomodori pelati</i>	50	50	50	50
	<i>Farina/Aglio/Prezzemolo</i>	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	<i>Farina/Odori/Limone</i>	5	5	5	5
	<i>Olio</i>	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Piselli stufati	<i>Piselli surg.</i>	5	5	5	5
	<i>Aglio/Prezzemolo</i>	120	120	120	120
	<i>Olio</i>	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	<i>Pane integrale</i>	5	5	5	5
	<i>Banana</i>	30	50	70	70
		150	150	150	150



A.S.P. COSENZA
 U.O. DI IGIENE ALIMENTARE E NUTRIZIONE
 RESPONSABILE
 RESPONSABILE
 PROF. F. CIGNITORSO

Sub. n. 758 Doc
 20/10/17

Giovedì

Lasagne al ragù	<i>Pasta all'uovo</i>	30	50	70	70
	<i>Vitellone magro</i>	25	25	25	25
	<i>Pomodori pelati</i>	30	30	30	30
	<i>Odori/Spesie</i>	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	<i>Olio</i>	5	5	5	5
	<i>Parmigiano Reggiano</i>	5	5	5	5
	<i>Latte</i>	30	30	30	30
	<i>Burro</i>	5	5	5	5
	<i>Farina</i>	5	5	5	5
	<i>Grana</i>	30	50	70	70
Formaggio grana/Ricotta	<i>Ricotta</i>	50	70	100	100
	<i>Lattuga</i>	50	50	50	50
Insalata	<i>Olio</i>	5	5	5	5
	<i>Pane integrale</i>	30	50	70	70
	<i>Frutta</i>	150	150	150	150

Venerdì

Pinzimonio	<i>Carote/Finocchi</i>	40	40	40	40
Passato di fagioli con farro/riso	<i>Farro/Riso parboiled/semint./integr.</i>	30	35	40	40
	<i>Fagioli secchi</i>	25	30	35	35
	<i>Pomodori pelati</i>	30	30	30	30
	<i>Odori</i>	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	<i>Olio</i>	5	5	5	5
	<i>Parmigiano Reggiano</i>	5	5	5	5
Sformato di verdure/Uovo sodo con spinaci	<i>Uovo pastorizzato</i>	20	25	30	30
	<i>Misto verdure di stagione fresche o surg.</i>	80	100	150	150
	<i>Patate</i>	30	50	60	60
	<i>Ricotta</i>	15	20	30	30
	<i>Parmigiano Reggiano</i>	5	5	5	5
	<i>Olio</i>	5	5	5	5
	<i>Uovo sodo n.</i>	1	1 e 1/2	1 e 1/2	1 e 1/2
	<i>Spinaci surg.</i>	150	150	150	150
	<i>Olio</i>	5	5	5	5
	<i>Pane integrale</i>	30	50	70	70
<i>Frutta</i>	150	150	150	150	



A.S.P. COSENZA
 U.O. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
 AMBITO TERRITORIALE
 IL RESPONSABILE
 COIT. F. DEFRANTO

Dot. E. F. S. S. S. S. S.
 10/10/2018

Lunedì

3° Settimana

Pasta / Polenta al sugo finto	<i>Pasta</i>				
	Farina di mais	50	80	80	80
	Pomodori pelati	30	40	50	50
	Odori	50	50	50	50
	Olio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Arista	Parmigiano Reggiano	5	5	5	5
	Arista di maiale	5	5	5	5
	Odori	50	60	80	80
	Olio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Piselli stufati	Piselli surg.	5	5	5	5
	Aglio/Prezzemolo	120	120	120	120
	Olio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Pane integrale	5	5	5	5
	Frutta	30	50	70	70
		150	150	150	150

Martedì

Finzionello	Carote/Pinocchi	40	40	40	40
Pasta all'olio	<i>Pasta</i>				
	Olio	50	80	80	80
	Parmigiano Reggiano	5	5	5	5
Pesce fritto	Cuore di filetto di Merluzzo/Nasello surg.	5	5	5	5
	Uovo pastorizzato	60	70	120	120
	Farina/Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Broccoli	5	5	5	5
Broccoli al vapore	Olio	150	150	150	150
	Pane bianco	5	5	5	5
	Yogurt	30	50	70	70
		125	125	125	125

Mercoledì

Passato di verdura	Quinoa	10	15	20	20	
	Zucchine	10	10	10	10	
	Biete	10	10	10	10	
	Patate	10	10	10	10	
	Cavolo verza	10	10	10	10	
	Carote	10	10	10	10	
	Porri	10	10	10	10	
	Fagioli secchi	10	10	10	10	
	Odori	10	15	20	20	
	Pomodori pelati	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
	Olio	10	10	10	10	
	Parmigiano Reggiano	5	5	5	5	
	Pizza Margherita	Base per pizza precotta	5	5	5	5
		Pomodori pelati	100	120	150	150
Mozzarella		50	60	50	50	
Origano/Capperi		30	30	30	30	
Olio		q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
Pane integrale		q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
Banana		q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
		150	150	150	150	



A.S. COSENZA
 U.O. IGIENE ALIMENTARE E NUTRIZIONE
 RESPONSABILE
 COSENZA, DIGNITOSO

Prof. F. S. S. S. S.
 10/10/2017

Giovedì

Pasta al pesto di spinaci/Pasta al burro	Pasta	50	80	90	90
	Spinaci surg.	50	50	50	50
	Pinioli	3	3	3	3
	Olio	5	5	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5	5	5
	Burro	5	5	5	5
	Latte	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Parmigiano Reggiano	5	5	5	5
	Petto di pollo	50	60	80	80
	Farina	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Petto di pollo al limone	Limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Odori	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio	5	5	5	5
	Cavolfiore	100	100	100	100
	Patate	50	50	50	50
Purè di cavolfiore/Broccoli al vapore	Noce moscata	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio	5	5	5	5
	Broccoli	150	150	150	150
	Olio	5	5	5	5
	Pane integrale	30	50	70	70
	Frutta	150	150	150	150

Venerdì

Pasta/Pappa al pomodoro	Pasta	50	80	90	90
	Pane toscano bianco	80	80	120	120
	Pomodori pelati	50	50	50	50
	Odori	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio	5	5	5	5
Frittata	Parmigiano Reggiano	5	5	5	5
	Uovo pastorizzato	80	90	90	90
	Parmigiano Reggiano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Ricotta	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Latte	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio	5	5	5	5
Spinaci/Carote al vapore	Spinaci surg.	150	150	150	150
	Carote	150	150	150	150
	Olio	5	5	5	5
	Pane integrale	30	50	70	70
	Banana	150	150	150	150



F. P. SOSENZA
 U.O. IGIENE, INFANZIA E NUTRIZIONE
 PIAZZA TIRRENDO
 IL RESPONSABILE
 DOTT. F. DIGNITOSO

Prot. n. 758 Docu
 10/10/2018

Lunedì

4° Settimana

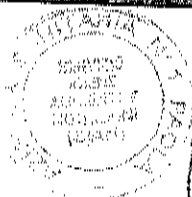
Pasta braccio di ferro	Pasta				
	Ricotta	50	80	80	80
	Spinaci surg.	20	20	20	20
	Odori	50	50	50	50
	Latte	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Frittata/Uovo sodo	Parmigiano Reggiano	5	5	5	5
	Uovo pastorizzato	5	5	5	5
	Parmigiano Reggiano	80	80	90	80
	Ricotta	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Latte	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Carote al vapore	Uovo sodo n.	5	5	5	5
	Carote	1	1 e 1/2	1 e 1/2	1 e 1/2
	Olio	150	150	150	150
	Pane integrale	5	5	5	5
	Frutta	30	50	70	70
		150	150	150	150

Martedì

Minestra di verdura/Vellutata di patate	Crostini di pane				
	Patate	15	25	35	35
	Cavolo cappuccio/Verza/Cavolfiore	100	100	100	100
	Odori	100	100	100	100
	Olio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Parmigiano Reggiano	5	5	5	5
Hamburger ai ferri	Vitellone magro	5	5	5	5
	Odori	50	80	80	80
	Olio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Insalata mista	Lattuga	5	5	5	5
	Radicchio rosso	20	20	20	20
	Mais	20	20	20	20
	Olio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Pane integrale	5	5	5	5
	Frutta	30	50	70	70
		150	150	150	150

Mercoledì

Pinzimonio	Carote/Finocchi	40	40	40	40
Pasta all'olio/Pasta al ragù di funghi	Pasta				
	Funghi	50	80	80	80
	Pomodori pelati	30	30	30	30
	Odori	50	50	50	50
	Olio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Parmigiano Reggiano	5	5	5	5
Bocconcini di pollo alla cacciatora	Petto di pollo	5	5	5	5
	Pomodori pelati	50	80	80	80
	Odori	30	30	30	30
	Farina	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olive	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio	5	5	5	5
Cavolfiore al vapore	Cavolfiore	5	5	5	5
	Olio	150	150	150	150
	Pane integrale	5	5	5	5
	Frutta	30	50	70	70
		150	150	150	150



A.S.P. COSENZA
 UFFICIO ALIMENTI E NUTRIZIONE
 AMBITO TERRITORIALE
 IL RESPONSABILE
 DOT. F. DIGIROLANO

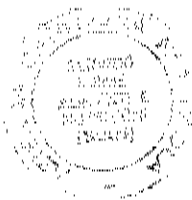
Sub. n. 758 Soc. c.
 cof/co/pol/c

Giovedì

Tortellini in brodo	Tortellini	80	80	100	100
	Zucchine	15	15	15	15
	Porri	15	15	15	15
	Patate	15	15	15	15
	Pomodori pelati	10	10	20	20
	Odori	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio	5	5	5	5
Crocchette di legumi/Legumi all'olio	Parmigiano Reggiano	5	5	5	5
	Ceci secchi	10	15	20	20
	Fagioli secchi	10	15	20	20
	Lenticchie secche	10	15	20	20
	Patate	40	50	60	80
	Farina/Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Odori	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Pomodori pelati	30	30	30	30
	Aglio/Prezemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio	5	5	5	5
	Ceci/Fagioli/Lenticchie secchi	20	30	40	40
Biete al vapore	Olio	5	5	5	5
	Biete surg.	150	150	150	150
	Odori	5	5	5	5
	Pane bianco	30	50	70	70
	Banana	150	150	150	150






Venerdì

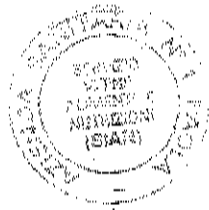
Riso arancione	Riso parboiled/semiint./integr.	50	80	90	80
	Zucca gialla	100	100	100	100
	Odori	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio	5	5	5	5
Pesce arrosto/Pesce alla mugnaia	Parmigiano Reggiano	5	5	5	5
	Cuore di filetto di Merluzzo/Nasello surg.	80	70	120	120
	Odori	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Farina/Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Aglio/Prezemolo/Limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Fagiolini al vapore	Olio	5	5	5	5
	Fagiolini surg.	150	150	150	150
	Odori	5	5	5	5
	Pane integrale	30	50	70	70
	Frutta	150	150	150	150

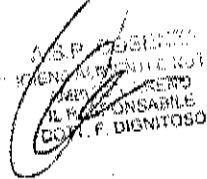


C.O. COSENZA
 UFFICIO DI SCIENZE ALIMENTARI E NUTRIZIONE
 AMBITO TERRITORIALE
 RESPONSABILE
 DOTT. F. DIGNITOSO

20/10/2018
 10/10/2018

Menù del giorno	 NO GLUTINE	 NO LATTICINI	 NO UOVO	 NO NOCI	 LATTO-OVO VEGETARIANO
Lunedì Ravioli burro e salsa Prosciutto cotto Insalata mista Frutta	Menù del giorno con alimenti no glutine	Pasta all'olio e salsa Prosciutto cotto no latticini Insalata mista Frutta	Menù del giorno	Pasta burro e salsa Prosciutto cotto Insalata mista Frutta	Ravioli burro e salsa Legumi Insalata mista Frutta
Martedì Pasta al pesto Formaggio Pomodori Frutta	Menù del giorno con alimenti no glutine	Pasta al pesto no latticini Uovo Pomodori Frutta	Pasta al pesto Formaggio Insalata Frutta	Menù del giorno	Menù del giorno
Mercoledì Riso/Farro con zucchine Fetto di pollo al limone Carota julienne Yogurt	Menù del giorno con alimenti no glutine	Riso/Farro con zucchine Fetto di Pollo al limone Carota julienne Yogurt di soia/Frutta	Menù del giorno	Menù del giorno	Riso/Farro con zucchine Stornato di verdure Carote julienne Yogurt
Giovedì Pasta al pomodoro Crocchette legumi/ Legumi all'olio Zucchine al forno/Pomodori e cipolla Frutta	Menù del giorno con alimenti no glutine	Menù del giorno	Pasta all'olio Crocchette di legumi/Legumi all'olio Zucchine al forno/Insalata e cipolla Frutta	Menù del giorno	Menù del giorno
Venerdì Insalata e pomodori Pesce fritto con riso Banane	Menù del giorno con alimenti no glutine	Menù del giorno	Insalata e carote Pesce fritto con riso Banane	Insalata e pomodori Pesce fritto no uova con riso Banane	Insalata e pomodori Verdure fritte con riso all'olio Banane





 I.S.P. ASSISTENZA
 ALLE ATTIVITÀ MOTORIE E ROTAZIONE
 DEL BRACCIO DESTRO
 IL RESPONSABILE
 COM. F. DISNITOSO

Prot. n. 758 doc
 10/10/2017

Città di Amantea
 (Provincia di Catanzaro)
 Pubblicazione all'Albo Pretorio
 N° Reg. 737
 Dal 1-1-OTT-2017
 Al 8 NOV. 2017



DIETE SPECIALI






Menù del giorno	 NO GLUTINE	 NO LATTICINI	 NO POMODORO	 NO UOVO	 LATTO-OVO VEGETARIANO
Lunedi Topini alla fiorentina Roast beef con salsa verde Insalata mista Frutta	Menù del giorno con alimenti no glutine	Menù del giorno	Topini all'olio Roast beef con salsa verde Insalata mista Frutta	Menù del giorno	Topini alla fiorentina Verdure miste grigliate con salsa verde Insalata mista Frutta
Martedi Pinimonio Riso con carote Primita/Uovo sodo Fogliolini al vapore Frutta	Menù del giorno con alimenti no glutine	Pinimonio Riso con carote Primita no latticini/Dovo sodo Fogliolini al vapore Frutta	Pinimonio no pomodoro Riso con carote Primita/Uovo sodo Fogliolini al vapore Frutta	Pinimonio Riso con carote Caciotta/Caci all'olio/Alfabetto Fogliolini al vapore Frutta	Menù del giorno
Mercoledi Pasta all'olio Tonno/Pasta saporita Pomodori Banana	Menù del giorno con alimenti no glutine	Menù del giorno	Pasta all'olio Tonno/Pasta saporita Insalata Banana	Menù del giorno	Pasta all'olio Finocchietto di Impegni Pomodori Banana
Giovedi Minestra dell'orto Pizza Margherita Insalata Frutta	Menù del giorno con alimenti no glutine	Minestra dell'orto Pizza no latticini Prosciutto cotto no latticini Insalata Frutta	Minestra dell'orto no pomodoro Pizza no formaggio e verdure Insalata Frutta	Minestra dell'orto con riso Pizza Margherita Insalata Frutta	Menù del giorno
Venerdi Orzo/Riso al pomodoro Fior di latte Carote julienne Crostata	Menù del giorno con alimenti no glutine	Orzo/Riso al pomodoro Uovo Carote julienne Crostata no latticini	Orzo/Riso con verdure no pomodoro Fior di latte Carote julienne Crostata	Orzo/Riso al pomodoro Fior di latte Carote julienne Crostata no uovo	Menù del giorno

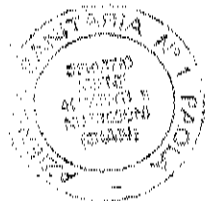


[Signature]
 A.S.P. COSENZA
 U.O. SPECIALI ALIMENTI E NUTRIZIONE
 RESPONSABILE
 DOTT. E. DIGNITOSO

Set. n. 758 Specie
 10/10/2017

DIETE SPECIALI

Menù del giorno	 NO GLUTINE	 NO LATTICINI	 NO POMODORO	 NO UOVO	 LATTO-OVO VEGETARIANO
Lunedì Pasta alla pizzaiola Prittate/Uovo sodo Carote prezzemolate Frutta	Menù del giorno con alimenti no glutine	Pasta alla pizzaiola Prittate no latticini/ovo sodo Carote prezzemolate Frutta	Pasta agli eremi no pomodoro Prittate/Uovo sodo Carote prezzemolate Frutta	Pasta alla pizzaiola Cecina/Caci all'olio Carote prezzemolate Frutta	Menù del giorno
Martedì Riso al pomodoro Petto di pollo alla salvia Zucchine al forno Frutta	Menù del giorno con alimenti no glutine	Menù del giorno	Riso all'olio Petto di pollo alla salvia Zucchine al forno Frutta	Menù del giorno	Riso al pomodoro Croccchette vegetali Zucchine al forno Frutta
Mercoledì Pisatinello Pasta al ragù di mare Stracchino Fagiolini al vapore Frutta	Menù del giorno con alimenti no glutine	Pisatinello Pasta al ragù di mare Prosciutto sodo no latticini Fagiolini al vapore Frutta	Pisatinello no pomodoro Pasta al ragù di mare no pomodoro Stracchino Fagiolini al vapore Frutta	Menù del giorno	Pisatinello Pasta al pomodoro Stracchino Fagiolini al vapore Frutta
Giovedì Pasta all'olio Soppa-Totani in salsa/Pasta alla mugnola con biette saltate Yogurt	Menù del giorno con alimenti no glutine	Pasta all'olio Soppa-Totani in salsa/Pasta alla mugnola con biette Yogurt di soia/Frutta	Pasta all'olio Soppa-Totani in salsa no pomodoro/Pasta alla mugnola con biette Yogurt	Menù del giorno	Pasta all'olio Caci in salsa Yogurt
Venerdì Insalata colorata Pizza Marinara con Prosciutto cotto Banana	Menù del giorno con alimenti no glutine	Insalata colorata Pizza Marinara con Prosciutto cotto no latticini Banana	Insalata colorata no pomodoro Pizza al formaggio con Prosciutto cotto Banana	Menù del giorno	Insalata colorata Pizza Marinara con Formaggio a fette Banana



A.S.P. COSENZA
 U.O. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
 DR. GIUSEPPE IERENG
 RESPONSABILE
 COTT. F. DIGNITOSO

Prot. n. 758/2018
 20/10/2018

DIETE SPECIALI






Menù del giorno	NO UOVA	NO LATTOSI	NO POMODORO	NO CARNE	LATTO-OVO VEGETARIANO
Lunedì Finestrone Pasta/Pappa al pomodoro Piselli di latte Fagiolini al vapore Frutta	Menù del giorno con alimenti no glutine	Finestrone Pasta/Pappa al pomodoro Prosciutto cotto no latticini Fagiolini al vapore Frutta	Finestrone no pomodoro Pasta/Risotto all'olio Fior di latte Fagiolini al vapore Frutta	Menù del giorno	Menù del giorno
Martedì Orzo con crema di spinaci Ariete Carote julienne Frutta	Menù del giorno con alimenti no glutine	Orzo con spinaci no latticini Ariete Carote julienne Frutta	Menù del giorno	Menù del giorno	Orzo con crema di spinaci Burger vegetale Carote julienne Frutta
Mercoledì Riso con piselli Pesce al forno/Pesce aporito Insalata mista Banana	Menù del giorno con alimenti no glutine	Menù del giorno	Riso con piselli Pesce al forno/ Pesce aporito Insalata mista no pomodoro Banana	Menù del giorno	Riso con piselli Legumi verdi Insalata mista Banana
Giovedì Pasta al pomodoro Pesce di zucchini fritto Zucchini al forno Frutta	Menù del giorno con alimenti no glutine	Menù del giorno	Pasta all'olio Pesce di zucchini fritto Zucchini al forno Frutta	Pasta al pomodoro Fesa di zucchini fritto no uovo Zucchini al forno Frutta	Pasta al pomodoro Verdure fritte Zucchini al forno Frutta
Venerdì Pasta al pesto Tortino di patate Finestrone Frutta	Menù del giorno con alimenti no glutine	Pasta al pesto no latticini Tortino di patate no latticini Finestrone Frutta	Menù del giorno	Pasta al pesto Sformato di patate no latte Finestrone Frutta	Menù del giorno



A.S.P. COSENZA
 U.O. SERVIZI ALIMENTI E NUTRIZIONE
 RESPONSABILE
 COSE E DIGNITOSO

Scuse 758 Scuse
 cofcoholt

DIETE SPECIALI






Menù del giorno	 NO GLUTINE	 NO LATTICINI	 NO POMODORO	 NO UOVO	 LATTO-OVO VEGETARIANO
Lunedì Pasta/Polenta al ragù Stracchino Bastoncini di carote Frutta	Menù del giorno con alimenti no glutine	Pasta/Polenta al ragù Uova Bastoncini di carote Frutta	Pasta/Polenta al ragù no pomodoro Stracchino Bastoncini di carote Frutta	Menù del giorno	Pasta/Polenta al ragù vegetale Stracchino Bastoncini di carote Frutta
Martedì Minestra dell'orto Pizza Margherita Banana Finimonia	Menù del giorno con alimenti no glutine	Minestra dell'orto Pizza pomodoro e prosciutto cotto no latticini Banana Finimonia	Minestra dell'orto no pomodoro Pizza al formaggio Banana Finimonia	Minestra dell'orto con riso Pizza Margherita Banana Finimonia	Menù del giorno
Mercoledì Pasta al ragù di lenticchie Pesce al forno/Pesce separato Biete saltate Yogurt	Menù del giorno con alimenti no glutine	Pasta al ragù di lenticchie Pesce arrosto/separato Biete saltate Yogurt di soia/Frutta	Pasta al ragù di lenticchie no pomodoro Pesce arrosto/Pesce separato Biete saltate Yogurt	Menù del giorno	Pasta al ragù di lenticchie Verdure stufate Biete saltate Yogurt
Giovedì Pasta al pesto di spinaci/Pasta al burro Petto di pollo al limone Purè di cavolfiore/Broccoli al vapore Frutta	Menù del giorno con alimenti no glutine	Pasta al pesto di spinaci no latticini/Pasta all'olio Petto di pollo al limone Purè di cavolfiore/Broccoli al vapore Frutta	Menù del giorno	Menù del giorno	Pasta al pesto di spinaci/Pasta al burro Polpette vegetali Purè di cavolfiore/Broccoli al vapore Frutta
Venerdì Pasta/Pappa al pomodoro Frittata Spinaci/Carote al vapore Banana	Menù del giorno con alimenti no glutine	Pasta/Pappa al pomodoro Frittata no latticini Spinaci/Carote al vapore Banana	Pasta/Broccetta all'olio Frittata Spinaci/Carote al vapore Banana	Pasta/Pappa al pomodoro Tortino di verdura no uovo Spinaci/Carote al vapore Banana	Menù del giorno



A.S.P. COSENZA
 SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
 AMBITO TERRITORIALE
 IL RESPONSABILE
 DOTT. F. DIGNITOSO

Lot. n. 758 Spacc
 20/10/17

DIETE SPECIALI






Menù del giorno	 NO GLUTINE	 NO LATTOSM	 NO POMODORO	 NO UOVO	 LATTO-OVO VEGETARIANO
Carne Orzo/riso al pomodoro Prosciutto cotto Insalata mista Crostata	Menù del giorno con alimenti no glutine	Orzo/riso al pomodoro Prosciutto cotto no latticini Insalata mista Crostata no latticini	Orzo/riso con verdure no pomodoro Prosciutto cotto Insalata mista Crostata	Orzo/riso al pomodoro Prosciutto cotto Insalata mista Crostata no uovo	Orzo/riso al pomodoro Formaggio Insalata mista Crostata
Verdura Minestrina di carota Papale di pollo alle olive/Insalata di pollo al latte Patate arrosto/Patate lesse Frutta	Menù del giorno con alimenti no glutine	Minestrina di carota Papale di pollo alle olive/Insalata di pollo no latticini Patate arrosto/Patate lesse Frutta	Menù del giorno	Menù del giorno	Minestrina di carota Verdure stufate Patate arrosto/Patate lesse Frutta
Maccheroni Pasta all'olio/Pasta al pesto invernale Pesce alla livornese/Pesce alla magriale Faselli stufati Bianco	Menù del giorno con alimenti no glutine	Pasta all'olio/Pesce al pesto invernale no latticini Pesce alla livornese/Pesce alla magriale Faselli stufati Bianco	Pasta all'olio/Pasta al pesto invernale Pesce arrosto/Pesce alla magriale Faselli stufati Bianco	Menù del giorno	Pasta all'olio/Pasta al pesto invernale Uovo Faselli stufati Bianco
Formaggi Lasagne al ragù Formaggio grana/Ricotta Insalata Frutta	Menù del giorno con alimenti no glutine	Pasta al ragù Uovo Insalata Frutta	Lasagne al ragù no pomodoro Formaggio grana/Ricotta Insalata Frutta	Pasta al ragù Parmigiano Reggiano/Ricotta Insalata Frutta	Lasagne al ragù vegetale Formaggio grana/Ricotta Insalata Frutta
Pasta Pasta di fagioli con fave/riso Sformato di verdure/Uovo solo con spinaci Frutta	Menù del giorno con alimenti no glutine	Pasta di fagioli con fave/riso Sformato di verdure no latticini/Uovo solo con spinaci Frutta	Pasta di fagioli no pomodoro con fave/riso Sformato di verdure/Uovo solo con spinaci Frutta	Pasta di fagioli con fave/riso Sformato di verdure no uovo/affettato con spinaci Frutta	Menù del giorno



A.S.P. COSENZA
 SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
 RESPONSABILE
 COSENZA

Prof. P. FS8 Socu
 10/10/2018

DIETE SPECIALI






Menù del giorno	 NO LATTE	 NO LATTICINI	 NO POMODORO	 NO UOVO	 LATTO-OVO VEGETARIANO
Lattesale Pasta/Polenta al sugo finto Ariete Piselli stufati Frutta	Menù del giorno con alimenti no glutine	Menù del giorno	Pasta/Polenta al sugo no pomodoro Ariete Piselli stufati Frutta	Menù del giorno	Pasta/Polenta al sugo finto Formaggio Piselli stufati Frutta
Intolleranze Piattonario Pasta all'olio Pasta frita Broccoli al vapore Yogurt	Menù del giorno con alimenti no glutine	Piattonario Pasta all'olio Pasta frita Broccoli al vapore Yogurt di soia/Frutta	Menù del giorno	Piattonario Pasta all'olio Pasta fritte no uovo Broccoli al vapore Yogurt	Piattonario Pasta all'olio Verdure fritte Broccoli al vapore Yogurt
Intolleranze Passato di verdura Pizza Margherita Bavone	Menù del giorno con alimenti no glutine	Passato di verdura Pizza pomodoro e prosciutto cotto no latticini Bavone	Passato di verdura no pomodoro Pizza al formaggio Bavone	Menù del giorno	Menù del giorno
Glutine Riso con crema di porri Polpettone/Polpetta Spinaci saltati Frutta	Menù del giorno con alimenti no glutine	Riso con crema di porri no latticini Polpetta no latticini Spinaci saltati Frutta	Menù del giorno	Riso con crema di porri Polpetta no uovo Spinaci saltati Frutta	Riso con crema di porri Polpetta vegetali Spinaci saltati Frutta
Proteine Pasta al pesto invernale Stracchino Insalata di finocchi con salsa di yogurt Frutta	Menù del giorno con alimenti no glutine	Pasta al pesto invernale no latticini Uovo Insalata di finocchi con vinagrette Frutta	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno



ASL COSENZA
 U.O. DIENNE ALIMENTI E NUTRIZIONE
 ANCHE TRIMENO
 RESPONSABILE
 COTT. E. DIGNITOSO

Prof. P. FS8 Scou
 10/10/2018

DIETE SPECIALI

Menù del giorno	 NO GLUTINE	 NO LATTICINI	 NO POMODORO	 NO UOVO	 LATTO-OVO VEGETARIANO
L. Latticini Pasta broccia di Ferro Piscesse/Uovo sodo Carote al vapore Frutta	Menù del giorno con alimenti no glutine	Pasta broccia di Ferro no latticini Piscesse no latticini/Uovo sodo Carote al vapore Frutta	Menù del giorno	Pasta broccia di Ferro Cesina/Cool Uovo sodo/Affettata Carote al vapore Frutta	Menù del giorno
Maccheroni Minestrone di verdure/Vellutata di patate Hamburger ai ferri Insalata mista Frutta	Menù del giorno con alimenti no glutine	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Minestrone di verdure/Vellutata di patate Burger vegetale Insalata mista Frutta
Maccheroni Pizzamonte Pasta all'olio/Pasta ai ragù di funghi Bocconcini di pollo alla cacciatora Cavolfiore al vapore Frutta	Menù del giorno con alimenti no glutine	Menù del giorno	Pizzamonte Pasta all'olio/Pasta ai ragù di funghi no pomodoro Bocconcini di pollo alla cacciatora no pomodoro Cavolfiore al vapore Frutta	Menù del giorno	Pizzamonte Pasta all'olio/Pasta ai ragù di funghi Legumi misti Cavolfiore al vapore Frutta
Glutinei Tortellini in brodo Crocchette di legumi/Legumi all'olio Rizotto al vapore Banana	Menù del giorno con alimenti no glutine	Risotto in brodo Crocchette di legumi/Legumi all'olio Rizotto al vapore Banana	Tortellini in brodo no pomodoro Crocchette di legumi/Legumi all'olio Rizotto al vapore Banana	Risotto in brodo Crocchette di legumi no uovo/Legumi all'olio Rizotto al vapore Banana	Risotto in brodo Crocchette di legumi/Legumi all'olio Rizotto al vapore Banana
Vegetari Riso arborio Pasta arrotata/Pasta alla margherita Pajolotti al vapore Frutta	Menù del giorno con alimenti no glutine	Menù del giorno	Menù del giorno	Menù del giorno	Riso arborio Verdure al forno Pajolotti al vapore Frutta



ASL P. COSENZA
U.O. SERVIZI ALIMENTARI E NUTRIZIONE
AMBITO DI LAVORO
INTEGRABILE
DATT. E DIGNITOSO

Prof. Dr. F. S. S. S. S.
20/10/2017