Città di Tradate
(Provincia di Varese)

SERVIZI SOCIALI

****

DETERMINAZIONE

Determ. n. 879 del 12/11/2021

Oggetto: DETERMINA A CONTRARRE RELATIVA AFFIDAMENTO DIRETTO PREVIA INDAGINE DI MERCATO PER L'EROGAZIONE PER IL SERVIZIO DI CUCINA PRESSO L'ASILO NIDO COMUNALE - PERIODO CONTRATTUALE DAL 23.01.2022 AL 31.07.2023 CON OPZIONE DI PROROGA PER 5 MESI..

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

PREMESSO CHE il Comune di Tradate gestisce l'asilo nido "Santina Bianchi" sito in via Oslavia n.19 che ha una capienza massima di n. 40 posti (come da autorizzazione al funzionamento n. 17948-G del 22/05/1996 rilasciata dalla Provincia di Varese);

CONSIDERATO CHE il servizio di cucina dell'asilo nido comunale è già affidato mediante appalto, ed essendo il contratto in scadenza è necessario espletare una nuova gara per il periodo dal 23.01.2022 al 31.07.2023 in modo da garantire la continuità del servizio;

DATO ATTO CHE la Giunta Comunale con propria deliberazione n. 133 del 25.10.2021 ha approvato di procedere allo svolgimento di tutte le necessarie operazioni volte l'affidamento servizio di cucina presso l'asilo nido comunale tramite affidamento diretto previa indagine di mercato volta ad identificare la platea dei potenziali affidatari e le condizioni economiche presenti sul mercato attraverso l'acquisizione di preventivi di spesa, in considerazione delle condizioni previste dal Capitolato Speciale.

VISTA l'ammissibilità al ricorso dell'affidamento diretto del servizio ai sensi:

- dell'art. 36, comma 2, lett. a) del D.Lgs 50/2016;

- del DL 76/2020, poi convertito dalla legge 120/2020 (decreto semplificazioni) che ha introdotto una serie di disposizioni che derogano, in via straordinaria, alla disciplina del Codice dei contratti;

- del DL 77/2021 "Governance del Piano nazionale di rilancio e resilienza e prime misure di rafforzamento delle strutture amministrative e di accelerazione e snellimento delle procedure" pubblicato in GURI serie generale n. 129/2021, in vigore dal 1 giugno 2021, che proroga l'efficacia delle deroghe al Codice dei contratti fino al 30.06.2023 e innalza il limite dell'affidamento diretto per forniture e servizi a 139.000 euro, contro i precedenti 75.000 previsti con DL 76/2020

- delle Linee Guida n. 4 ANAC;

CONSIDERATA la necessità di procedere con un'indagine di mercato, al fine di individuare, nel rispetto dei principi di cui all'articolo 30 e 36 comma 1 del Codice dei Contratti, gli operatori economici in possesso dei requisiti richiesti, per il successivo affidamento diretto del servizio;

RITENUTO di procedere all'affidamento diretto previa indagine di mercato volta ad identificare la platea dei potenziali affidatari e le condizioni economiche presenti sul mercato attraverso l'acquisizione di preventivi di

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

spesa, in considerazione delle condizioni che regolano il servizio, descritte nel Capitolato speciale allegato al presente atto e all'avviso dell'indizione dell'indagine;

RITENUTO di procedere alla scelta del contraente mediante l'ausilio del Sistema di intermediazione telematica di Regione Lombardia, denominato "SINTEL", ai sensi della legge regionale n. 33/2007, al quale è possibile accedere attraverso l'indirizzo internet www.arca.regione.lombardia.it, il cui utilizzo permette di dare attuazione ai seguenti principi codificati dagli artt. 30, comma 1, e 36, comma 1, del Codice:
· principio di economicità al fine di ridurre la spesa per le forniture di beni e servizi nella pubblica amministrazione;
· principio di tempestività, mediante procedure telematiche più snelle e più rapide;
· principio di trasparenza, garantendo la massima tracciabilità delle operazioni di gara;
· principio di rotazione, potendo attingere dall'elenco fornitori telematico di Sintel periodicamente aggiornato che consente una maggiore apertura e competitività del mercato;
· principio di libera concorrenza, mediante l'effettiva contendibilità degli affidamenti da parte dei soggetti potenzialmente interessati;
· principio di pubblicità mediante la conoscibilità delle procedure, nonché l'uso di strumenti che consentano un accesso rapido ed agevole alle informazioni relative alle procedure;

VISTI

- il D.Lgs 267/2000 che richiede che ogni contratto sia preceduto da apposita determinazione a contrarre, che deve indicare le finalità, l'oggetto e le clausole principali del contratto da stipulare;

- l'art. 32, comma 2, del D. lgs. 50/2016, che prevede che prima dell'avvio del procedimento di affidamento dei contratti pubblici, le Amministrazioni giudicatrici decretano o determinano di contrarre, in conformità ai propri ordinamenti, individuando gli elementi essenziali del contratto e i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte;

RICHIAMATE:
· Legge 328/2000 "Legge quadro per la realizzazione del sistema integrato di interventi e servizi sociali";
· la legge regionale 3/*2008 "Governo della rete degli interventi e dei servizi alla persona in ambito sociale e sociosanitario"* e s.m.i;

DATO ATTO CHE:

a) ai sensi dell'art. 3 del D. lgs. n. 50/2016, l'appalto in questione si configura come appalto di servizi;

b) l'aggiudicazione avverrà a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi dell'art. 95 comma 3 del d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50.

c) gli elementi necessari alla partecipazione all'indagine di mercato, per il successivo affidamento diretto, sono contenuti nell'allegata documentazione, consistente in:

- avviso di affidamento diretto previa indagine di mercato e modello istanza;

- capitolato d'appalto;

CONSIDERATO CHE l'importo presunto del servizio da appaltare inferiore a 139.000 euro permette, ai sensi del limite indicato con DL 77/2021, l'affidamento diretto del servizio;

CONSIDERATO CHE:

- l'ammontare dell'appalto a base di affidamento è stabilito in € 104.390,00 esclusa iva, per 18 mesi di affidamento;
- in caso di proroga tecnica di cinque mesi, viene definito l'importo valevole per la proroga in € 24.310,00 esclusa iva;
- che la spesa trova copertura finanziaria come segue:

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

€ 63,949,60 iva compresa	Cap. 110010336160/0	Bilancio di previsione 2021/2023 annualità 2022;
€ 44.616,00 iva compresa	Cap. 110010336160/0	Bilancio di previsione 2021/2023 annualità 2023;
€ 25.282,40 iva compresa	Cap. 110010336160/0	Per l'eventuale proroga - Bilancio di previsione 2021/2023 annualità 2023;

RITENUTO DI indire un avviso per l'affidamento diretto previa indagine di mercato il servizio di cucina presso l'asilo nido comunale - periodo dal 23.01.2022 al 31.07.2023 - mediante l'utilizzo del Sistema di intermediazione telematica di Regione Lombardia denominato "Sintel";

DATO ATTO CHE

- al fine di procedere al servizio in oggetto, assume il ruolo di Responsabile Unico del Procedimento (RUP) il Responsabile del settore Servizi Sociali;
- con il presente provvedimento si attesta la regolarità e la correttezza dell'azione amministrativa ai sensi dell'art. 147 bis del D. Lgs. 267/2000 e s.m.i.;

VISTI:
- la deliberazione di Consiglio Comunale n. 52/2020 di approvazione del Bilancio di Previsione 2021/2023;
- la deliberazione di Giunta Comunale n. 3/2021 di approvazione del Piano Esecutivo di Gestione (PEG) e Piano della Performance 2021/2023;
- il Decreto Legislativo 18 agosto 2000, n. 267;
- i vigenti regolamenti di organizzazione e di contabilità;

VISTO il Decreto Sindacale n. 23/2020 con il quale viene attribuita alla sottoscritta dott.ssa Alessandra Di Benedetto la responsabilità del Settore Servizi Sociali;

DETERMINA

1. Per quanto sopra espresso autorizzare il ricorso all'affidamento diretto, tramite la piattaforma Sintel di Arca Lombardia, per l'affidamento del servizio di cucina presso l'asilo nido comunale - periodo contrattuale dal 23.01.2022 al 31.07.2023 con opzione di proroga per 5 mesi., preceduto da un avviso di indagine di mercato;

2. Quantificare il valore dell'appalto in € 104.390,00 al netto di iva, per 18 mesi di affidamento. In caso di proroga tecnica di 5 mesi, l'importo valevole per la proroga è pari ad € 24.310,00 al netto di iva;

3. di impegnare l'importo complessivo di € 108.565,60 (iva compresa) per l'affidamento, oltre € 25.282,40 (iva compresa) per l'eventuale proroga, come segue:

- € 63.949,60 IVA compresa, al cap. di spesa n. 110010336160/0 del bilancio di previsione 2021/2023 annualità 2022;
- € 44.616,00 IVA compresa, al cap. di spesa n. 110010336160/0 del bilancio di previsione 2021/2023 annualità 2023;
- € 25.282,40 IVA compresa, al cap. di spesa n. 110010336160/0 del bilancio di previsione 2021/2023 annualità 2023;

4. Precisare, ai sensi dell'art. 192 del D.Lgs. 267/2000 e s.m.i. che il fine che si intende perseguire con il5 contratto è quello di fornire il servizio di cucina presso l'asilo nido comunale;

5. Definire la modalità di scelta del contraente è quella dell'affidamento diretto in applicazione a:

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

- dell’art. 36, comma 2, lett. a) del D.Lgs 50/2016;
- del DL 76/2020, poi convertito dalla legge 120/2020 (decreto semplificazioni) che ha introdotto una serie di disposizioni che derogano, in via straordinaria, alla disciplina del Codice dei contratti;
- del DL 77/2021 “Governance del Piano nazionale di rilancio e resilienza e prime misure di rafforzamento delle strutture amministrative e di accelerazione e snellimento delle procedure” pubblicato in GURI serie generale n. 129/2021, in vigore dal 1 giugno 2021, che proroga l’efficacia delle deroghe al Codice dei contratti fino al 30.06.2023 e innalza il limite dell’affidamento diretto per forniture e servizi a 139.000 euro, contro i precedenti 75.000 previsti con DL 76/2020;
- delle Linee Guida n. 4 ANAC;

6. Di pubblicare un avviso per espletare la propria indagine di mercato, garantire i principi generali di correttezza, libera concorrenza, trasparenza, pubblicità e rotazione, al fine di individuare gli operatori economici in possesso dei requisiti richiesti, con i quali poter procedere con un affidamento diretto del servizio per il periodo 23.01.2022-31.07.2023;

7. Di procedere all’affidamento diretto secondo il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità-prezzo, di cui all’art. 95 del D.Lgs 50/2016;

8. Dare atto che il presente provvedimento ha valore di determinazione a contrarre;

9. Dare atto che il presente provvedimento è conforme agli obiettivi e alle direttive assegnate e la spesa derivante dall’affidamento del servizio in oggetto troverà imputazione nei capitoli del bilancio pluriennale dell’ente, in sede di aggiudicazione;

10. di attestare la regolarità e la correttezza del presente atto, ai sensi e per gli effetti di quanto disposto dall'art. 147 bis del D. Lgs. n. 267/2000;

11. di dare atto che il presente atto verrà pubblicato ai sensi dell'art. 23 del D. Lgs. 33/2013 sul sito web del Comune di Tradate;

12. di dichiarare ai sensi dell'art. 183 comma 8 TUEL che il programma dei pagamenti conseguenti all'assunzione della presente spesa è compatibile con i relativi stanziamenti di cassa;

13. di dare atto che l'esigibilità dell'obbligazione avverrà entro il 31.12.2022 per l’importo di € 63.949,60 compresa iva ed entro il 31.12.2023 per l’importo di € 69.898,40;

14. di dare atto che il CIG sarà assunto in sede di affidamento diretto del servizio.

Sottoscritta dal Responsabile
(ALESSANDRA DI BENEDETTO)
con firma digitale

Documento informatico formato e prodotto ai sensi del D.Lgs. 82/2005 e rispettive norme collegate.

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

ELENCO MOVIMENTI PROPOSTA

Esercizio 2021

PRP - 3122 / 2021

E-S	Capitolo/Art.	Imp. / Acc.	Sub-Impegno	Liquidazione	Mandato	Tipo	Importo	Descrizione
S	110010336160 / 0	44 / 2023				Prenotazione impegno	25.282,40	GARA: EVENTUALE PROROGA X SERV CUCINA C/O L'ASILO NIDO COMLE PERIODO CONTRATTUALE DAL 24.1.22 AL 31/7/23 (PERIODO DAL 1.8 AL 31.12.23)
S	110010336160 / 0	106 / 2022				Prenotazione impegno	63.949,60	GARA: SERV CUCINA C/O L'ASILO NIDO COMLE - PERIODO CONTRATTUALE DAL 24.1.22 AL 31/7/23 PROROGA PER 5 MESI (PERIODO DAL 24.1. AL 31.12.22)
S	110010336160 / 0	42 / 2023				Prenotazione impegno	44.616,00	GARA: SERV CUCINA C/O L'ASILO NIDO COMLE PERIODO CONTRATTUALE DAL 24.1.22 AL 31/7/23 PROROGA X 5 MESI (PERIODO DAL 1.1 AL 31.7.23)

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

COMUNE DI TRADATE
PROVINCIA DI VARESE

CAPITOLATO SPECIALE DEL SERVIZIO DI CUCINA PRESSO L' ASILO NIDO COMUNALE
PERIODO CONTRATTUALE DAL 23.01.2022 – 31.07.2023
CON OPZIONE DI PROROGA.

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

INDICE

Art. 1 - Oggetto dell'appalto
Art. 2 - Durata dell'appalto
Art. 3 - Corrispettivo del servizio
Art. 4 - Tipologia dell'utenza, numero pasti presunti
Art. 5 - Svolgimento del servizio.
Art. 6 - Locali e attrezzature
Art. 7 - Manutenzioni ordinarie e straordinarie e miglioramento attrezzature di proprietà comunale
Art. 8 - Modificazioni
Art. 9 - Riconsegna al Comune dell'immobile, impianti, attrezzature, utensileria
Art. 10 - Accessi
Art. 11 - Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia e sanificazione
Art. 12 - Personale di servizio
Art. 13 - Igiene del personale
Art. 14 - Vestiario
Art. 15 - Addestramento e aggiornamento del personale
Art. 16 - Obblighi verso il personale impiegato
Art. 17 - Codice di comportamento dei dipendenti pubblici
Art. 18 - Documento di valutazione del rischio (DVR) e norme in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro
Art. 19 - Menù per tutte le utenze
Art. 20 - Variazione menù
Art. 21 - Diete leggere e diete speciali
Art. 22 - Pranzi "al sacco"
Art. 23 - Standard minimi di qualità del servizio
Art. 24 - Garanzie e Caratteristiche delle derrate alimentari
Art. 25 - Utilizzo di prodotti certificati
Art. 26 - Etichettatura delle derrate
Art. 27 - Trasporto e ricevimento delle materie prime
Art. 28 - La cernita e la separazione delle derrate alimentari.
Art. 29 - Immagazzinamento dei prodotti a temperatura positiva.
Art. 30 - L'immagazzinamento dei prodotti a temperatura negativa
Art. 31 - La lavorazione degli alimenti.
Art. 32 - L'allestimento dei piatti freddi
Art. 33 - Il trattamento dei prodotti crudi
Art. 34 - Lo scongelamento dei prodotti.
Art. 35 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione
Art. 36 - La cottura degli alimenti.
Art. 37 - Il raffreddamento dei prodotti cotti.
Art. 38 - Il riscaldamento dei prodotti.
Art. 39 - Condimenti
Art. 40 - Generi vietati
Art. 41 - Riciclo
Art. 42 - La sistemazione e lo smaltimento dei rifiuti
Art. 43 - Il campione di riferimento della prestazione
Art. 44 - Il controllo batteriologico della prestazione
Art. 45 - Distribuzione
Art. 46 - Derattizzazione e disinfestazione
Art. 47 - Obblighi assicurativi.
Art. 48 - Ulteriori oneri a carico dell'I.A.
Art. 49 - Direttore dell'esecuzione
Art. 50 - Pagamenti
Art. 51 - Interruzioni
Art. 52 - Controlli

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

Art. 53 - Penalità
Art. 54 - Clausola risolutiva espressa
Art. 55 - Risoluzione del contratto
Art. 56- Effetti della risoluzione del contratto
Art. 57- Esecuzione in danno
Art. 58 - Eccezione di inadempimento
Art. 59 - Recesso unilaterale
Art. 60 - Interruzione del servizio
Art. 61- Tutela dei dati personali
Art. 62 - Rinvio a norme di Legge
Art. 63 - Controversie

Allegati al Capitolato Speciale d'Appalto

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento, ad imprese specializzate (di seguito indicate *I.A.* - Impresa Aggiudicataria), del servizio di ristorazione scolastica, inteso come fornitura di materie prime, lavorazione, cottura e somministrazione, presso l'Asilo Nido comunale "Santina Bianchi", sito in Via Oslavia n. 19 – Tradate (VA).

Il servizio si svolge da lunedì a venerdì, con esclusione dei giorni festivi e di tutti gli altri giorni di sospensione previsti dal calendario di attività determinato dall'Amministrazione comunale (Comune di Tradate - di seguito indicato *Comune*) e/o da provvedimenti degli organi competenti.

Art. 2 - Durata dell'appalto

L'appalto ha durata di 18 mesi e si riferisce al periodo 23.01.2022 – 31.07.2023, secondo l'articolazione del calendario dell'anno educativo.

La stazione appaltante si riserva la possibilità **di richiedere la proroga del servizio oggetto del presente capitolato** ai sensi dell'art. 63 comma 5 e dell'art. 125 comma 1 lettera f del D.lgs 50/2016

L'esecuzione del servizio seguirà il calendario educativo secondo le date e le cadenze che saranno comunicate dal Comune entro la prima settimana del mese di Agosto.

Art. 3 - Corrispettivo del servizio

1. Il servizio di cui al presente capitolato viene aggiudicato e contabilizzato a misura sulla base dei pasti effettivamente consumati dai bambini dell'asilo nido.
2. Il prezzo unitario a base d'asta, è fissato in **€ 6,50** a pasto oltre IVA,
3. L'importo presunto del servizio del presente capitolato è di € 104.390,00 più IVA deriva calando il prezzo unitario a base d'asta per il numero di pasti massimi erogabili quantificato in n.10.340.
4. Il prezzo contrattuale è quello derivante dall'applicazione del ribasso d'asta unico, formulato dal soggetto aggiudicatario al prezzo unitario di € 6,50 più IVA
5. All'appaltatore è corrisposto, quale corrispettivo per ogni servizio reso, il prodotto tra il rispettivo prezzo contrattuale e le quantità del servizio effettivamente rese, calcolate con l'unità di misura per esso indicata. L'importo di aggiudicazione, non avente valore vincolante per le parti se non per il prezzo contrattuale che lo compone, è pari alla risultante dell'applicazione del ribasso d'asta formulato dall'aggiudicatario sull'importo presunto del servizio.
6. L'appaltatore non vanta, nei confronti della stazione appaltante alcun diritto o pretesa in relazione alla fissazione del numero di pasti da rendere, restando vincolanti in termini contrattuali soltanto il "prezzo contrattuale" così come definito dal presente articolo e di quanto sarà previsto nel progetto elaborato dall'appaltatore.
7. All'appaltatore è preclusa la facoltà di incassare da parte degli utenti compensi o rimborsi spese di qualsiasi tipo.
8. L'importo contrattuale, come definito dal comma quarto, è remunerativo per l'appaltatore di tutte le prestazioni richieste dal presente capitolato.
9. Ai sensi dell'art. 106, comma 11, del Codice al momento della scadenza del contratto la stazione appaltante si riserva, sin d'ora, la possibilità di avvalersi dell'opzione di proroga del contratto. Il valore presunto dell'opzione di proroga è pari ad € 25.282,40 IVA compresa. Come previsto all'art. 35, comma 4, del Codice, tale valore è stato stimato solo al fine di individuare il regime applicabile in relazione alla soglia comunitaria di cui all'art. 35, comma 1, lett. d) del Codice, pari ad € 750.000,00. Qualora la stazione appaltante, alla scadenza del contratto, decidesse di avvalersi dell'opzione di proroga, l'appaltatore è obbligato ad acconsentire alla richiesta di prorogare la durata del servizio alle stesse condizioni economiche e contrattuali del contratto principale.

Art. 4 - Tipologia dell'utenza, numero pasti presunti

Il servizio è rivolto a bambini della primissima infanzia, di età compresa tra i tre mesi e i tre, oltre che alle educatrici. L'asilo nido è organizzato in tre gruppi suddivisi per età, così ripartiti:

- Gruppo PICCOLI (fino ai 14 mesi di età),
- Gruppo MEDI (dai 15 ai 22 mesi di età),
- Gruppo GRANDI (oltre i 22 mesi di età).

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

L'asilo nido ha una capienza di n. 40 posti (come da autorizzazione al funzionamento n. 17948-G del 22/05/1996 rilasciata dalla Provincia di Varese) aumentabile del 20% (+8 bambini) come previsto dalla D.G.R 11 febbraio 2005 n. 7/20588 - Regione Lombardia.
Il numero degli utenti iscritti al momento della pubblicazione del presente documento è di 44 bambini

Il numero totale indicativo di pasti da erogare, riferito al periodo d'appalto, è di massimo n.10.340

Art. 5 - Svolgimento del servizio.

Il servizio, da svolgersi nella cucina in loco, attrezzata, che il Comune mette a disposizione dell'I.A., come successivamente specificato all'Art. 6, comprende:

- l'approvvigionamento delle derrate e degli ingredienti alimentari, nelle misure necessarie e sufficienti alla trasformazione per la preparazione, la cottura e la produzione finale dei pasti (incluse le merende e le diete speciali), in legame fresco-caldo;
- la consegna, mediante vassoi di servizio, delle preparazioni previsti dal menù in vigore, alle varie sale dell'asilo nido ed in ogni caso, secondo indicazione della Coordinatrice della struttura;
- la pulizia, con personale qualificato proprio, del locale cucina e delle attrezzature utilizzate per la preparazione e consumazione dei pasti e di tutte quelle necessarie allo svolgimento del servizio.

Il servizio oggetto del presente appalto, deve essere svolto secondo le migliori regole d'arte, considerate nelle sue singole componenti, allo scopo di raggiungere i seguenti fini:

- fornire ai bambini una alimentazione sana, genuina, di facile digeribilità;
- impiegare materie prime rispondenti alle specifiche riportate in allegato 2 e comunque sempre di ottima qualità;
- costituire un valido e qualificato apporto nutrizionale, gradevole e gustoso;
- assicurare la più scrupolosa igienicità delle preparazioni;
- rispettare le più appropriate norme nutrizionali (con particolare riferimento alle tabelle delle grammature dei singoli alimenti componenti il pasto) previste per la particolare categoria di utenti cui è destinato ed in particolare, quanto indicato nelle più recenti Linee Guida di settore dell'ATS Insubria.

I vassoi contenenti i vari alimenti da consumare presso le n.5 sale (attualmente così suddivise: n. 1 *sale dei lattanti*, n. 2 sale dei *mezzani*, n.2 sale dei *grandi*) dovranno essere consegnati alle educatrici, a seconda delle fasce di età dei bambini presenti in ogni sala da pranzo:

- alle ore 9.00 - fruttata fresca lavata, sbucciata e porzionata (frullata, per i bambini del gruppo *piccoli*) e dell'acqua in tutte le sale dell'asilo nido e il ritiro successivo dei materiali di servizio impiegati;
- dalle 11.00 mediante montacarichi - pasti preparati per bambini più piccoli, secondo indicazione della Coordinatrice della struttura;
- alle 11.15, mediante montacarichi - pasti preparati per i bambini mezzani e grandi e per le relative n. 4 sale dell'asilo nido ed in ogni caso, secondo indicazione della Coordinatrice della struttura;
- ore 14.50, mediante montacarichi - merende previste dai menù e suddivise per le differenti fasce di utenza e per le n.5 sale dell'asilo nido ed in ogni caso, secondo indicazione della Coordinatrice della struttura
  L'I.A. dovrà tenere anche conto che la merenda è consumata dai bambini, a seconda delle fasce di età, alle ore 15.00 circa.

Tali orari si riferiscono alla situazione attuale al momento della stesura del presente documento. Gli orari e la logistica (es. suddivisione delle sale) potrà subire delle modifiche in relazioni a specifiche esigenze contingenti.

L'I.A. dovrà garantire la presenza minima di proprio personale dalle ore 7,30 alle ore 15,00 di cui:

- del/della cuoco/a per almeno 5 ore giornaliere dalle 7.30 alle 12.30
- di altro personale con idonea qualifica (es. aiuto-cuoca o addetta alla distribuzione e riordino) dalle ore 13.00 fino alle ore 16.00.

La somministrazione, l'assistenza al pasto e la pulizia delle sale da pranzo, non è a carico dell'I.A.

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

Il numero dei pasti diviso per età sarà comunicato giornalmente dalle educatrici al/alla cuoco/a entro le ore 9,10 di ogni mattina.
Il personale dell'I.A. dovrà provvedere ad una perfetta pulizia delle stoviglie, dei locali cucina, della dispensa, della bagno con relativo spogliatoio e delle attrezzature ivi esistenti.
L'eventuale chiusura dell'Asilo Nido per qualsiasi causa e/o la sopravvenuta opportunità di pervenire ad una diversa organizzazione del servizio comporterà la cessazione della gestione senza che si renda necessaria alcuna preventiva disdetta. Resta inteso che l'I.A. non potrà pretendere alcun risarcimento.
L'I.A. assicura e garantisce la fornitura di pasti sostitutivi in presenza di agitazioni sindacali, vertenze aziendali, scioperi di fornitori o trasportatori o emergenze di altra natura.
Trattandosi di appalto di pubblica utilità, la mancata prestazione dei servizi, dovuta a qualunque motivo, ivi inclusi quelli di cui ai precedenti commi e che comporti per il Comune l'obbligo di provvedervi a propria cura, comporterà l'addebito all'I.A. delle spese a tale scopo sostenute dal Comune, oltre ad una penalità del 100% del valore della prestazione dovuta. La penalità viene trattenuta sul prezzo della fornitura all'atto della liquidazione della fattura del mese di riferimento.
Si intendono, comunque qui letteralmente trascritte, le garanzie di ordine penale stabilite dagli artt. 355 e 356 del Codice Penale per le forniture delle Pubbliche Amministrazioni.

Art. 6 - Locali e attrezzature

Il Comune consegna all'I.A. i locali cucina unitamente agli impianti tecnologici, fissi e mobili, gli utensili vari, le attrezzature e gli arredi. Tutto il materiale preso in consegna dall'I.A. si intende in buono stato d'uso e di funzionamento.
Sono a carico dell'I.A. gli eventuali reintegri dell'utensileria, del vasellame, delle stoviglie, delle apparecchiature e attrezzature necessarie per la preparazione e realizzazione dei pasti o, comunque, di quant'altro occorra per la corretta e completa fornitura del servizio affidato.
Alla scadenza del contratto le attrezzature reintegrate o di nuovo acquisto, rimarranno di proprietà del Comune di Tradate.
Il Comune si farà carico delle spese di consumo di acqua, gas ed energia elettrica che l'uso dei summenzionati locali comporterà.
In caso di eventuali guasti alle attrezzature di proprietà del Comune, l'I.A. dovrà darne immediata comunicazione all'ufficio servizio sociali.
L'I.A.si assume la responsabilità per i danni arrecati alle attrezzature comunali dovuti ad incuria, o ad ogni altra ragione, non riconducibili ad usura.

L'I.A., inoltre,

- è tenuta ad utilizzare i locali ed i materiali messi a disposizione dal Comune esclusivamente per la realizzazione del servizio oggetto del presente appalto.
- in tema di consumi energetici, qualora intenda fornire nuove attrezzature elettriche, o debba sostituire/integrare quelle presenti, dovrà fornire/utilizzare:
  - apparecchi che secondo quanto previsto dalla direttiva 2010/30/UE, garantiscano i livelli massimi di prestazione e l'appartenenza alla migliore classe di efficienza energetica.
  - apparecchi "ad uso professionale", e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, a basso consumo energetico, producendo apposita documentazione tecnica.

Art. 7 - Manutenzioni ordinarie e straordinarie e miglioramento attrezzature di proprietà comunale

Alle manutenzioni delle attrezzature e degli arredi forniti dal Comune per lo svolgimento del servizio di che trattasi, fino all'importo di € 500,00, provvederà con oneri a proprio carico l'I.A. Qualora non si sia superato l'importo di € 500,00 e vi sia da effettuare un intervento di importo superiore alla cifra rimanente, le modalità di copertura del costo rimanente dovranno essere concordate con il Comune prima della realizzazione dell'intervento.
In caso di guasti tecnici tali da rendere momentaneamente inutilizzabili le attrezzature esistenti, l'I.A. garantirà comunque il servizio nel rispetto dei tempi e modalità previsti dal presente capitolato.

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

- L'I.A. ha, inoltre, l'obbligo di annotare su di un apposito *registro di manutenzione*, da custodirsi presso la cucina, la periodicità e la tipologia degli interventi eseguiti, la data e il nominativo del riparatore; per gli interventi NON indicati nel citato registro, il Comune non riconoscerà compensi né rimborso spese.

A titolo puramente indicativo e non esaustivo, si richiamano, in sintesi, le operazioni di **manutenzione ordinaria** a carico dell'I.A.
- pulizia di sifoni, pilette di scarico, pulizia di cappe di aspirazione, vetri delle finestre;
- pulizia accurata di tutte le apparecchiature esistenti nell'impianto (cucina, dispensa, spogliatoio, servizio igienico), con l'impiego di materiali specifici alle tipologie degli attrezzi trattati;
- riparazioni di componenti di attrezzature non tecnologiche, scaffali, armadi, piani di lavoro, carrelli, ecc.;
- interventi su tutte le attrezzature di cottura, lavaggio, lavorazione alimenti;
- sostituzione di posate, coltelli, piatti e bicchieri, tovaglie, tovaglioli, contenitori, pentole coperchi, utensili, ecc. usurati o inservibili;

In qualunque momento, su richiesta del Comune e in occasione della scadenza del contratto, le parti provvederanno alla verifica dello stato delle attrezzature, degli impianti e dello stato di conservazione di quanto consegnato e se gli interventi di manutenzione sono stati riportati sul registro di manutenzione.
Per eventuali mancanze riscontrate, l'I.A. ha l'obbligo di sopperire con la necessaria sostituzione e/o effettuazione dei lavori entro i successivi 8 giorni lavorativi dal riscontro. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'I.A., il Comune provvederà direttamente ad effettuare l'intervento dandone comunicazione scritta all'I.A. e addebitandone alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale. Il rimborso avverrà tramite trattenuta di pari importo dai pagamenti in corso.

Si considerano **manutenzione straordinaria** tutti gli interventi di posizionamento di nuove apparecchiature o di sostituzione delle apparecchiature o di loro componenti tecnologiche funzionali.

La determinazione e le modalità degli interventi da eseguire dovranno essere comunicate preventivamente al Comune, ufficio servizi sociali.

Art. 8 - Modificazioni

L'I.A. si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni dei locali, nonché agli impianti tutti, se non previo accordo con il Comune.
In caso di interventi non autorizzati, il ripristino è a carico dell'I.A., che dovrà risarcire il Comune per eventuali danni arrecati.

Art. 9 - Riconsegna al Comune dell'immobile, impianti, attrezzature, utensileria

Alla scadenza del contratto l'I.A. si impegna a riconsegnare al Comune i locali con gli impianti e le attrezzature annesse, nel numero almeno pari a quello che è stato rilevato in sede di effettuazione del verbale di consistenza ed in perfetto stato di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione. Qualora si ravvisassero danni arrecati alla struttura, agli impianti, alle attrezzature dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati e addebitati all'I.A., rivalendosi sui pagamenti in corso o se insufficienti, sul deposito cauzionale.

Art. 10 - Accessi

In occasione dei lavori di manutenzione dell'immobile o trasformazione degli impianti, l'I.A. dovrà dare libero accesso al personale del Comune o di imprese autorizzate.
Il Comune non si assumerà alcuna responsabilità circa ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.
Inoltre, l'I.A. è tenuta a garantire l'accesso agli incaricati del Comune in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi affidati in appalto.
In tutti i locali di servizio non è consentito l'accesso al personale estraneo alla produzione, se non espressamente autorizzato dal Comune.

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

Art. 11 - Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia e sanificazione

L'I.A. deve predisporre un piano di sanificazione e provvedere ad eseguire i trattamenti di pulizia presso la cucina e le aree di servizio indicate; le attività eseguite dovranno essere quotidianamente registrate su un documento comprovante il rispetto del piano predisposto.

In particolare, presso i locali di servizio (cucina, dispensa, spogliatoio, servizio igienico), dovrà essere anche previsto il lavaggio trimestrale delle finestre e reti anti insetto, dei davanzali e dei vetri interni ed esterni, nonché il lavaggio annuale (anno scolastico) delle eventuali tende presenti; mensilmente dovrò essere prevista la rimozione delle ragnatele.

L'I.C., per le attività di sanificazione previste dal presente capitolato, dovrà utilizzare prodotti detergenti che rispettino i criteri ecologici Ecolabel UE previsti dalla Decisione della Commissione 2011/383/UE del 28 giugno 2011:

- ✓ nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, questi dovranno essere conformi al D.Lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.
- ✓ nel caso di utilizzo di prodotti in carta (rif. Allegato 2) – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – l'I.C. dovrà utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

Si presumono conformi i prodotti in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE.

Tutti i prodotti utilizzati dovranno essere corredati da scheda tecnica e di sicurezza, redatte secondo la vigente normativa.
La scheda tecnica dovrà contenere la descrizione delle caratteristiche, il peso delle confezioni, il numero della registrazione qualora abbia la prescritta autorizzazione del Ministero della Salute, la percentuale di principio attivo e le modalità d'uso.

Tutti i prodotti dovranno essere muniti di etichettatura a norma di legge dalla quale risulti comunque:

- il nome della sostanza o del preparato
- il nome ed indirizzo della Ditta produttrice o distributrice
- frasi o simboli di rischio riguardanti l'utilizzazione
- consigli riguardanti l'utilizzazione dei prodotti

I prodotti dovranno essere forniti con dosatori al fine di limitarne il consumo e lo spreco.
L'I.A. si impegna a fornire le sostanze detergenti e disinfettanti, il materiale e le attrezzature necessarie a garantire la sanificazione di attrezzature e locali di servizio, evitando la promiscuità con i prodotti alimentari sia nello stoccaggio che durante la produzione.

L'I.A. dovrà provvedere alla fornitura dei sacchi per lo smaltimento dell'immondizia secondo la raccolta differenziata attuata dal Comune.

Art. 12 - Personale di servizio

Il personale utilizzato dovrà:

- essere professionalmente e numericamente adeguato a garantire il buon funzionamento del servizio, così come previsto dal contratto;
- ricevere adeguata preparazione igienico-sanitaria prima dell'inizio dello svolgimento delle attività lavorativa ed essere aggiornato con periodicità. Gli interventi formativi dovranno essere registrati su apposito modulo da cui si evinca la data dell'intervento, gli la durata e gli argomenti trattati, oltre che ai nominativi dei partecipanti;
- ricevere adeguata formazione ed informazione secondo quanto previsto dal D.Lgs. 81/08;
- indossare, obbligatoriamente, divisa da lavoro di colore chiaro, con dotazione minima composta da copricapo, camice e scarpe antinfortunistiche ed in ogni caso, secondo le disposizioni di legge.

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

Per l'esecuzione delle attività di pulizia, dovrà indossare camice di colore differente rispetto a quello impiegato per le produzioni alimentari.
- mantenere un rapporto corretto con il personale del Comune e dell'Asilo Nido e non assumere in alcun modo atteggiamenti scortesi o offensivi.

Al fine di salvaguardare il rapporto fiduciario instauratosi tra l'operatore, l'equipe educativa e le famiglie, l'appaltatore subentrante, ai sensi dell'art. 50 del d.lgs. 50/2016, è obbligato ad assumere prioritariamente il personale dipendente dell'appaltatore uscente e impiegato dallo stesso per lo svolgimento del servizio, per il periodo di durata dell'appalto, purché ciò sia compatibile con la propria organizzazione di impresa. L'appaltatore subentrante è obbligato ad applicare nei confronti di tali dipendenti condizioni contrattuali e retributive non inferiori a quelle risultanti dal CCNL del settore di riferimento.

Resta escluso qualsiasi rapporto di dipendenza tra il Comune e gli operatori che l'I.A. utilizzerà per il servizio oggetto del presente appalto.

Prima dell'inizio del servizio, l'I.A. dovrà trasmettere al Comune l'elenco nominativo del personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute, della posizione contributiva e del monte ore settimanali con specifica giornaliera secondo il diagramma di Gantt.

Il Comune si riserva il diritto di chiedere all'I.A. la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi. In tale caso l'I.A. provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per il Comune. Tale sostituzione dovrà avvenire entro 15 gg. dalla richiesta scritta.

Art. 13 - Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione e preparazione dei pasti, durante le ore di lavoro non deve indossare anelli, braccialetti, orecchini, piercing e non deve avere smalto sulle unghie, al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione.
Deve curare l'igiene personale e indossare gli indumenti previsti dalla legislazione vigente: camice, copricapo e scarpe di color chiaro, nonché mascherina e guanti di colore blu e preferibilmente in nitrile (da sostituire con adeguata frequenza) per la produzione dei piatti freddi e la lavorazione di carne, pesce ed impasti contenenti ingredienti di origine animale o da consumare crudi o tal quali (es. verdura fresca o prosciutto cotto).

Art. 14 - Vestiario

L'I.A. fornirà a tutto il personale indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene e le protezioni previste dalla normativa in materia di sicurezza del lavoro, da indossare durante le ore di servizio.

Art. 15 - Addestramento e aggiornamento del personale

L'I.A., oltre a garantire il rispetto della Legge Regione Lombardia n. 33 del 30.12.2009 e s.m.i., deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Comune. A tali corsi potrà partecipare anche il Comune attraverso propri incaricati; a tale scopo l'I.A. informerà il Comune circa il giorno ed il luogo dove si terranno i seminari.
La durata della formazione del personale addetto alla produzione dei pasti, non deve essere inferiore a n. 4 ore/anno. Al termine di ogni ciclo di formazione l'I.A. dovrà obbligatoriamente effettuare un test di valutazione, ponendo limiti minimi di apprendimento e di efficacia della formazione, al di sotto dei quali dovranno necessariamente essere attivate azioni correttive nei confronti del/degli operatore/i.

In particolare, i temi trattati durante tali corsi devono riguardare:
- l'organizzazione e le specificità del servizio sulle basi del presente capitolato e relativi allegati;
- la valutazione del prodotto finale nel rispetto della qualità igienica (odore, colore, sapore);
- le procedure di approntamento e di rifinitura della ricetta presso la cucina;
- le tecniche di porzionamento/allestimento carrelli e impiego delle corrette attrezzature di servizio;

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

- la formulazione, la produzione e il confezionamento delle diete speciali;
- la gestione delle non conformità e delle situazioni di emergenza;
- igiene e microbiologia degli alimenti;
- l'autocontrollo dell'igiene degli alimenti nella ristorazione collettiva;
- il comportamento igienico del personale durante il lavoro;
- pulizie e disinfezioni.

ed inoltre
- alimentazione e salute
- alimentazione e ambiente affrontando,
  - caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione
  - stagionalità degli alimenti
- corretta gestione dei rifiuti
- uso dei detersivi a basso impatto ambientale
- energia e trasporti.

Art. 16 - Obblighi verso il personale impiegato.

1. L'I.A. si obbliga ad impiegare per l'espletamento delle prestazioni relative al servizio in oggetto, un numero di operatori adeguato alle esigenze del servizio
2. Tutto il personale adibito al servizio deve essere fisicamente idoneo e costantemente aggiornato sia in campo professionale che sulle norme di sicurezza e prevenzione in ottemperanza alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza sul lavoro.
3. L'I.A. si impegna ad osservare integralmente e ad applicare in favore del proprio personale, tutte le norme del C.C.N.L. per i dipendenti delle imprese di ristorazione e degli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore nel tempo e nella località in cui si svolge il servizio o di altro C.C.N.L. adeguato al servizio oggetto del presente capitolato
4. L'I.A. dovrà comunicare prima dell'avvio del servizio l'elenco del personale adibito al servizio con gli orari di servizio giornalieri e settimanali, unitamente ai contratti di lavoro sottoscritti dal personale e dal datore di lavoro.
5. Eventuali sostituzioni del personale indicato possono avere luogo esclusivamente nei casi previsti dal comma 7 del presente articolo. I nominativi del personale subentrante devono essere comunicati alla stazione appaltante prima che le relative prestazioni abbiano inizio.
6. L'I.A. si obbliga previa valutazione con il direttore dell'esecuzione, a garantire la sostituzione immediata degli operatori impiegati in caso di loro temporanea assenza, in modo da non causare l'interruzione del servizio ed il mancato rispetto degli standard gestionali. È convenzionalmente considerata "temporanea assenza" quella avente durata non superiore a dieci giorni. Assenze di durata superiore a detta soglia, nella misura in cui non siano già previste nel progetto presentato in sede di gara, rientrano ad ogni conseguente effetto nella fattispecie di cui al comma 7 del presente articolo.
7. Nel caso si riscontrassero comportamenti non adeguati al profilo professionale ricoperto dagli operatori dipendenti dell'appaltatore, la stazione appaltante ha la facoltà di chiedere la sostituzione degli operatori; tale sostituzione deve avvenire entro 15 giorni dalla richiesta.
8. Riguardo al personale utilizzato, l'appaltatore si obbliga:
   a. a conformarne l'attività dei propri operatori a tutte le normative nazionali e regionali per il settore, e ad osservare gli eventuali regolamenti adottati dal comune;
   b. a dotarlo di tutti gli strumenti necessari per il corretto espletamento delle prestazioni richieste, anche ai sensi degli articoli 69 e seguenti del D.Lgs 81 del 2008, di tutti i dispositivi di protezione individuale di cui agli articoli 74 e seguenti di cui allo stesso decreto legislativo, nonché di un cartellino identificativo della propria identità da apporre visibilmente sugli indumenti indossati.
9. In caso di sciopero del personale impegnato nell'esecuzione del presente appalto, l'appaltatore deve garantire i servizi minimi essenziali.
10. Il preavviso in caso di sciopero deve essere fornito da parte dell'I.A. al Comune mediante comunicazione, anche via fax, almeno cinque giorni prima della data stabilita per l'astensione dal lavoro. In caso di mancato o ritardato preavviso

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

11. Nessun rapporto contrattuale, neppure di mero fatto, intercorre tra la stazione appaltante e il personale a qualunque titolo utilizzato dall'appaltatore.
12. In caso di accertata irregolarità da parte della stazione appaltante, l'appaltatore è obbligato a rimuoverla entro il termine fissato dal direttore dell'esecuzione.
13. L'appaltatore è responsabile della sicurezza e dell'incolumità del proprio personale, nonché dei danni procurati dai propri operatori a terzi nel corso dello svolgimento del servizio prestato, esonerando la stazione appaltante e i comuni associati da ogni responsabilità.
14. L'I.A., entro il termine fissato dalla stazione appaltante e, in ogni caso, prima dell'avvio del servizio, è tenuto a trasmettere alla stazione appaltante la proposta di assunzione formulata al personale in servizio presso le ditte uscenti

Art. 17 - Codice di comportamento dei dipendenti pubblici

Ai sensi dell'art. 2, comma 3, del DPR 62 del 16/04/2013 "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'articolo 54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165", i dipendenti e collaboratori a qualsiasi titolo della ditta aggiudicataria sono tenuti al rispetto delle norme di comportamento previste dal suddetto decreto.
Ai sensi del combinato disposto dell'art. 2 comma 3 del D.P.R. 16.4.2013 n. 62 e dell'art. 2 del Codice di Comportamento integrativo al codice di comportamento dei dipendenti pubblici approvato dalla stazione appaltante, il contratto sarà risolto di diritto nel caso in cui il personale e/o i collaboratori a qualsiasi titolo della ditta aggiudicataria violino gli obblighi di condotta previsti dai richiamati atti normativi, in quanto compatibili.

Art. 18 - Documento di valutazione del rischio (DVR) e norme in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro

1. Entro il termine richiesto dalla stazione appaltante e, in ogni caso, laddove il contratto non sia ancora stata stipulato, prima dell'avvio del servizio, l'I.A deve consegnare, come sancito dagli art. 17 e 18 de d. lgs. 81 del 2008, alla stazione appaltante il documento di valutazione del rischio redatto secondo l'art. 28 del decreto medesimo. Gli è fatto obbligo tenere costantemente aggiornato tale documento e procedere a sua modifica o integrazione su richiesta del direttore dell'esecuzione entro il termine da questi fissato o degli enti preposti al controllo. E' preciso obbligo dell'appaltatore dare piena e costante applicazione alle misure di sicurezza previste nel documento e, comunque, a quanto previsto dal decreto legislativo 81 del 2008.
2. Tutti gli operatori impiegati devono essere ininterrottamente tenuti informati sui rischi connessi alle attività svolte ed adeguatamente formati all'uso corretto delle attrezzature e dei dispositivi di protezione individuali da utilizzare ed alle procedure cui attenersi in situazioni di potenziale pericolo.
3. L'aggiudicatario deve inoltre applicare le norme relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che dovesse intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.
4. L'aggiudicatario deve in ogni momento, a semplice richiesta della stazione appaltante, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra, presentando alla stazione appaltante entro il termine fissato dal direttore dell'esecuzione la documentazione occorrente.
5. L'aggiudicatario deve garantire la gestione dell'emergenza con la predisposizione del piano di formazione teorico - pratico di tutto il personale con particolare riferimento alle manovre rapide.
6. L'aggiudicatario adotta autonomamente le misure previste nel piano di sicurezza e, in caso di accertamento di inadempimento da parte della stazione appaltante, provvede entro il termine fissato dal direttore dell'esecuzione.
7. L'importo degli oneri previsti per la sicurezza fisica dei lavoratori, di cui al d.lgs. n. 81/08 sono quelli derivanti dal documento di valutazione del rischio che deve essere redatto a cura dell'aggiudicatario e dall'attuazione delle misure ivi previste come necessarie per eliminare o ridurre al minimo tali rischi. I relativi costi, quantificati in via meramente indicativa nella suddetta analisi dei costi, sono a carico dell'aggiudicatario e remunerati con l'importo contrattuale

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

Art. 19 - Menù per tutte le utenze

I menù utilizzati giornalmente per la preparazione dei pasti destinati ai bambini frequentanti l'asilo nido, devono:

- corrispondere, per caratteristiche, tipo e qualità, a quelli approvati dal Comune e dall'ATS Insubria e presenti nell'Allegato 1.
- essere realizzati con derrate conformi alle specifiche merceologiche e qualitative di cui all'Allegato 2.
- essere realizzati secondo le grammature e le indicazioni nutrizionali di cui agli Allegati 3 e 4 e s.m.i..

Per ciò che attiene ai menù in vigore, qualora necessario, l'I.A. dovrà provvedere ad apportare le modifiche/le integrazioni relative all'indicazione degli allergeni presenti, in conformità alle specifiche di cui al Reg. (UE) 1169/2011, nonché ulteriori eventuali modifiche per comprovate esigenze degli utenti o richieste formulate dall'ATS Insubria. Ogni modifica apportata ai menù, comunque, prima di essere eseguita, dovrà venire preventivamente autorizzata dal Comune.

I menù dovranno essere articolati in menù autunno/inverno (indicativamente 01/10-30/04) e primavera/estate (indicativamente 01/05-30/09); tali date potranno essere modificate dal Comune tenendo conto della situazione climatica contingente.

Oltre a quanto dettagliatamente riportato negli Allegati 3 e 4 e s.m.i., i pasti dovranno genericamente essere così costituiti:

- spuntino di metà mattina: costituisce il 5% dell'apporto calorico giornaliero, deve essere nutriente ma leggero al fine di non compromettere l'appetito a pranzo; è da preferire il consumo di frutta fresca di stagione;
- pranzo: costituisce l'apporto calorico di maggior rilevanza durante la giornata (40%); deve essere costituito da un primo piatto, un secondo accompagnato da un contorno e la frutta (talvolta può essere presente un piatto unico che deve essere in grado di conferire l'apporto nutritivo del primo piatto e del secondo come ad esempio pasta e legumi, pizza, sformati, sempre accompagnati da verdure fresche); rappresenta un momento educativo molto importante oltre che nutrizionale; deve garantire l'alternanza delle fonti proteiche: carne, pesce, uova, latticini, legumi, cercando di inserire il pesce e i legumi almeno 2/3 volte a settimana;

- merenda pomeridiana: costituisce il 5% delle calorie totali; deve essere equilibrata e calibrata in relazione all'attività fisica svolta nel corso della giornata; può essere costituita da frutta fresca di stagione, yogurt, prodotti da forno semplici. Gli alimenti proposti in questo momento della giornata si possono alternare per andare incontro alle esigenze ed alle consuetudini alimentari dei piccoli utenti.

  Potranno essere serviti alternativamente i seguenti alimenti:
  - *latte intero con eventuale aggiunta d'orzo*
  - *yogurt naturale e/o alla frutta*
  - *tè deteinato con biscotti secchi*
  - *macedonia di frutta fresca*
  - *frutta cotta*
  - *spremuta d'arancia*
  - *torta fresca preparata presso la cucina*
  - *pane e marmellata*
  - *pane fresco*

Acqua minerale: si intende compresa nel costo pasto - da fornirsi (500ml/utente) quotidianamente, in bottiglia.

L'I.A. dovrà inoltre fornire, compresi nel prezzo di aggiudicazione, prodotti alimentari aggiuntivi al pasto, in occasione di festività particolari, quali: Natale (es. panettone/pandoro), Carnevale (es. chiacchiere cotte al forno), Pasqua (es. colomba/uova di cioccolato), chiusura anno scolastico (es. torte, snack) o altri eventi non specificamente indicati (es. menù di fine anno, ecc..).

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

Saranno richiesti alimenti differenti da quelli indicati per particolari esigenze dietetiche, etico-religiose e didattiche.

Art. 20 - Variazione menù

Le variazioni dei menù devono essere, di volta in volta, concordate con gli Uffici preposti del Comune ed approvate dall'ATS Insubria.

Nessuna variazione può essere apportata dall'I.A. senza la specifica autorizzazione scritta del Comune.

L'I.A. può, in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di menù, nei seguenti casi:

- mancata e/o parziale fornitura di una o più materie prime;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica, del gas metano;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

In tutti i casi, la I.A. dovrà comunicare le motivazioni della variazione e la preparazione sostitutiva che, oltre a rispettare i principi di qualità definiti in allegato, dovrà essere di pari valore economico rispetto alla preparazione variata.

Art. 21 - Diete leggere e diete speciali

L'I.A. si impegna alla predisposizione di diete leggere o "diete in bianco", qualora venga fatta richiesta dal genitore dei bambini, entro le ore 10,00 dello stesso giorno di richiesta.

Le diete leggere, che non necessitano di prescrizione medica se non superano la durata di due settimane, sono costituite da:

primi piatti

- pasta o riso, asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio o salsa di pomodoro oppure con olio e prezzemolo,
- polenta condita con salsa di pomodoro. Eventualmente poco Parmigiano Reggiano ben stagionato.

secondi piatti

- carne bianca o rossa (tagli magri) al vapore, alla piastra, lessata,
- pesce al vapore, alla piastra, lessato,
- ricotta di vacca

contorni

- verdura cruda o cotta, lessata o stufata, condita con olio crudo, poco sale ed eventualmente limone

frutta

- fresca e matura senza buccia o cotta.

Tutti i condimenti devono essere utilizzati a crudo per evitare la scarsa digeribilità dei grassi alterati dalla cottura.

Tipologia	**Dosi pro-capite**
Pasta	20 g.
Riso	20 g.
Farina di mais	45 g.
Olio extravergine di oliva	5 g.
Carne	40 g.
Verdura	50 g. cotta/ 80 g. cruda
Pane	25 g.
Frutta	50 g.

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

L'I.A. si impegna inoltre ad approvvigionarsi delle derrate necessarie e a preparare le diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico ai competenti Uffici del Comune/ATS e per motivi etico-religiosi. Qualora tali diete non fossero proposte dall'ATS Insubria, dovranno essere prontamente elaborate da un/una *Dietista*, dell'I.A., in possesso di LAUREA DI 1° LIVELLO IN DIETISTICA e iscrizione all'Albo per l'esercizio della professione.

Art. 22 - Pranzi "al sacco"

Potrà inoltre essere richiesto all'I.A., con un anticipo minimo di 48 ore, il confezionamento di pranzi "al sacco" (panino/tramezzino con prosciutto/formaggio o pizzetta confezionata, dolce da forno, n. 1 frutto, succo di frutta, bottiglia di acqua minerale in PET da 0,5 L, tovagliolo di carta) in caso di uscite programmate dei bambini dall'Asilo Nido. In questo caso, la fornitura dei pranzi al sacco, dovrà essere effettuata inserendo i cestini in specifici contenitori isotermici, dotati di piastre eutettiche o di altri sistemi che permettano il mantenimento della catena del freddo.
Il costo del servizio "pranzo al sacco" è pari a quello giornaliero ordinario.

Art. 23 - Standard minimi di qualità del servizio

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato Speciale d'Appalto. Tali standard sono da considerarsi minimi.
L'I.A. dovrà adottare ed attuare scrupolosamente procedure di autocontrollo in ottemperanza al Reg. CE 852/04.
Ogni variazione del servizio dovrà essere seguita da una coerente modificazione delle procedure predisposte.

Art. 24 - Garanzie e Caratteristiche delle derrate alimentari

L'I.A. deve acquisire da fornitori qualificati e rendere disponibili al Comune, ad ogni richiesta, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti normative in materia alimentare ed alle tabelle merceologiche.
Entro trenta giorni dall'assegnazione della gara, dovrà essere specificato l'elenco dei prodotti forniti con relativa scheda tecnica.
Ogni variazione dell'elenco prodotti dovrà essere previamente autorizzata dal Comune, che si esprimerà solo dopo aver preso visione della scheda tecnica del nuovo prodotto.
Le derrate alimentari e le bevande in uso, quelle presenti nei frigoriferi ed in dispensa, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia, che si intendono tutte richiamate e a quanto previsto all'Allegato 2.

Art. 25 - Utilizzo di prodotti certificati

Oltre a quanto indicato nell'Allegato n. 2 al CSA, il Comune, con specifico riferimento al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PAN GPP) e ai criteri ambientali minimi previsti per i servizi di ristorazione (Cfr. PAN GPP Punto 5.3.1), per l'utenza dell'asilo nido, ogniqualvolta presenti nei menù, richiede la fornitura dei seguenti prodotti certificati ai sensi delle normative comunitarie ed internazionali di riferimento, nonché rispondenti a quanto specificato dal presente capitolato:

- ***prodotti biologici di cui al Reg. CE n. 834/2007***
  - banane
  - olio extravergine di oliva (da olive coltivate e lavorate in Italia),
- ***pesca sostenibile*** *(rispettando i criteri della certificazione MSC — Marine Stewardship Council od equivalenti).*
  - numero una (1) tipologia di pesce surgelato (Merluzzo o platessa o altra tipologia di pesce prevista dai menù)
- ***prodotto del commercio Equo e Solidale***
  - banane
  - ananas
  - cioccolato in barretta, fondente e al latte
- ***prodotti alimentari a km zero,***

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

- numero un (1) formaggio fresco.

Per "prodotti a *km zero*", salvo specifica indicazione più restrittiva del capitolato Speciale, si intendono i prodotti alimentari (materie prime e prodotti ottenuti da attività di manipolazione o trasformazione effettuate direttamente dal produttore) provenienti da areali di produzione appartenenti all'ambito regionale (Lombardia) in cui è ubicato il mercato agricolo di vendita diretta.
Per i prodotti la cui produzione non avviene in ambito regionale, la definizione di prodotti a *km zero* è valida solo se sono posti a una distanza non superiore a 50km dal confine della Regione (Lombardia) ove è ubicato il mercato.
Rientrano nella categoria dei prodotti a *km zero* anche quei prodotti la cui produzione non è presente in nessuno dei sopraindicati ambiti, ma per i quali è dimostrato, tramite certificazione di Ente terzo, un minor apporto delle emissioni inquinanti derivanti dal trasporto (rispetto a prodotti della stessa specie presenti in altri ambiti territoriali).

Nel caso in cui uno o più prodotti "certificati" non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti con prodotti *convenzionali*.
L'I.A. ha l'obbligo di comunicare immediatamente (entro le ore 10.30 del giorno di consumo) l'elenco dei prodotti sostituiti nel determinato giorno attestando l'indisponibilità sul mercato. In caso di ripetute sostituzioni di alimenti, il Comune si riserverà di chiedere documentazione comprovante l'impossibilità di reperimento sul mercato e di applicare le penalità previste.

Art. 26 - Etichettatura delle derrate

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.
Tutte le derrate fornite devono essere etichettate o inequivocabilmente identificabili ai fini della tracciabilità.

Art. 27 - Trasporto e ricevimento delle materie prime

Il trasporto delle derrate dovrà avvenire nel rispetto delle norme vigenti.
I mezzi di trasporto dovranno possedere le autorizzazioni necessarie e dovranno essere in grado di conservare durante il trasporto le temperature previste nelle normative vigenti e le condizioni igrometriche ideali, pena la non accettazione della merce.
Le derrate alimentari dovranno pervenire alla cucina dell'Asilo Nido dal Lunedì al Venerdì, preferibilmente entro le ore 9,30, provvedendo allo scarico della merce e alla consegna presso la dispensa, lasciando al personale di cucina tutto il tempo necessario per espletare le operazioni di controllo (verifica peso, etichettatura, caratteristiche organolettiche, ecc.) definite dal piano di autocontrollo.
Il documento di trasporto delle derrate crude deve riportare tutte le indicazioni necessarie ad individuare qualità e quantità dei prodotti forniti e all'identificazione degli stessi (rintracciabilità delle derrate e degli eventuali semilavorati); una copia di tale documento resterà al Comune.

CALENDARIO FORNITURE:

Tipologia Prodotti	frequenza (minima) di consegna
Pane	*giornaliera*
Pasta per la pizza	*nella giornata di consumo*
Frutta e verdura fresche, latte fresco, formaggi freschi, carni	*bisettimanale*
Prodotti di salumificio, surgelati, pasta fresca formaggi stagionati, latticini, latte fresco uova	*settimanale*
Pasta secca, riso, farina, cereali, oli, prodotti di lunga conservazione, acqua, bevande	*quindicinale*

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

Le operazioni di ricevimento delle derrate alimentari devono garantire che:
- siano effettuati:
  . tutti i controlli previsti dalle procedure HACCP aziendali,
  . le registrazioni necessarie a garantire una efficiente ed efficace rintracciabilità dei prodotti ricevuti,
- siano presi tutti i provvedimenti in modo tale che non possa essere accettata e messa in produzione alcuna derrata non conforme a quanto stabilito,
- sia salvaguardato l'insieme delle qualità intrinseche delle derrate alimentari attraverso una lavorazione adeguata e sistemi di immagazzinamento a temperature idonee e controllate.

Eventuali prodotti ritenuti "non conformi" e non restituiti immediatamente al fornitore devono essere identificati ed evidenziati correttamente ed isolati dalle restanti merci.

Art. 28 - La cernita e la separazione delle derrate alimentari.

Le derrate alimentari devono essere sempre ispezionate prima della lavorazione. Solamente i prodotti puliti e salubri saranno utilizzati per la preparazione dei piatti.
Successivamente ai controlli in accettazione, le merci sono avviate agli appropriati luoghi di immagazzinamento il più rapidamente possibile. La sistemazione delle derrate alimentari all'interno degli impianti frigoriferi e degli scaffali della dispensa, deve essere realizzata in condizioni che ne impediscano il deterioramento e l'eccessivo accatastamento, prevenendo cross-contaminazioni.
Per evitare possibile diffusione di infestanti, i prodotti ortofrutticoli contenuti in cassette di legno, devono essere spostati in cassette in materiale plastico prima di essere riposte in cella.
Si deve effettuare la rotazione delle scorte delle derrate per garantire un grado di freschezza ottimale.
Le scorte non dovranno mai superare, alle temperature adeguate, la capacità di immagazzinamento dei vari depositi.

Art. 29 - Immagazzinamento dei prodotti a temperatura positiva.

Gli alimenti crudi e cotti di origine animale (esclusi quelli da conservare a temperatura ambiente e a temperature negative) devono essere stoccati a una temperatura compresa tra 0°C e +4°C.
Gli alimenti cotti, da consumare freddi, possono essere mantenuti in attesa della somministrazione, ad una temperatura compresa tra 0°C e +10°C.
Le temperature di immagazzinamento devono essere regolarmente controllate e deve essere organizzato un sistema di intervento rapido in caso di anomalie o di guasti.

Art. 30 - L'immagazzinamento dei prodotti a temperatura negativa.

Le derrate alimentari congelate e/o surgelate che non sono utilizzate immediatamente per la preparazione dei piatti, dal momento del ricevimento devono essere sistemate e/o mantenute a una temperatura uguale o inferiore a -18°C. Le temperature di immagazzinamento devono essere regolarmente controllate e deve essere organizzato un sistema di intervento rapido in caso di anomalie o di guasti.

Art. 31 - La lavorazione degli alimenti.

Tutte le lavorazioni/manipolazioni di alimenti, devono essere eseguite nello stesso giorno di preparazione e consumo del prodotto.

- L'I.A. dovrà predisporre una scheda di lavorazione giornaliera, secondo procedura HACCP, sulla quale dovranno essere annotati i dati utili alla rintracciabilità di ogni singolo ingrediente impiegato per la produzione del pasto del giorno (in riferimento al menù in vigore), evitando, per quanto possibile, il mantenimento di etichette sporche e potenzialmente contaminanti le aree di lavoro.

Devono essere adottate delle misure efficaci per impedire la contaminazione di alimenti cucinati e precucinati, dal contatto diretto o indiretto da parte del personale o da parte di materie prime in una fase precedente di trasformazione. Il lavoro deve essere organizzato, nello spazio o nel tempo secondo il principio della "marcia in avanti".

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

Le merci devono essere tolte dai loro imballaggi prima di entrare nel locale di lavorazione (area/piano dedicato). Al bisogno, deve essere previsto il travaso in recipienti puliti e lavati. Il personale che manipola imballaggi, oggetti potenzialmente contaminati, derrate alimentari crude o prodotti semi-lavorati, deve adottare le seguenti precauzioni:

* lavarsi le mani ed asciugarsele accuratamente con salviette monouso, dopo ogni tipo di operazione;
* indossare un abbigliamento consono ai lavori e alle manipolazioni da effettuare (guanti monouso di colore blu e preferibilmente in nitrile, mascherine).

Art. 32 - L'allestimento dei piatti freddi

L'allestimento dei piatti freddi è una operazione che necessita di condizioni igieniche rigorose e che deve effettuarsi senza interruzioni.
L'allestimento dei piatti freddi deve essere realizzato nei tempi più rapidi ed il personale addetto a tale operazione deve lavarsi accuratamente le mani ed indossare mascherine e guanti monouso.
I recipienti, il materiale e le stoviglie utilizzati per l'allestimento devono essere puliti e sanificati in maniera efficace.
L'allestimento deve essere effettuato su piani di lavoro puliti e sgombri da derrate, utensili od oggetti suscettibili di provocare una contaminazione delle derrate stesse.
I piatti freddi devono essere sempre disposti in contenitori con coperchio o protetti con pellicola trasparente.

Art. 33 - Il trattamento dei prodotti crudi

In base alla disposizione dei locali della cucina, la lavorazione degli alimenti crudi di origine animale e dei prodotti crudi di origine vegetale deve essere separata, nel tempo, da una fase di pulizia e di disinfezione.
Le verdure crude e la frutta, da consumare tal quale o destinate a subire una operazione di taglio o di grattugia, devono essere sempre accuratamente lavate e risciacquate con acqua potabile.
Deve essere prevista una disinfezione di questi cibi tramite prodotti autorizzati. Tale operazione di disinfezione sarà seguita da uno o più energici risciacqui con acqua potabile.
Il materiale che è stato a contatto con derrate alimentari crude o potenzialmente contaminate deve essere pulito e disinfettato.
In seguito alla preparazione, i prodotti devono essere ricoverati a una temperatura compresa tra 0°C e +4°C.

Art. 34 - Lo scongelamento dei prodotti.

Nel caso in cui i prodotti debbano essere scongelati prima della lavorazione o della cottura, debbono essere rispettate le seguenti procedure:

* lo scongelamento dei prodotti deve avvenire in frigorifero, al riparo da cross-contaminazioni e ad una temperatura positiva massima di +4°C;
* è tassativamente vietato scongelare prodotti a temperatura ambiente o sottoponendoli ad immersione in acqua;
* i prodotti scongelati devono essere lavorati entro le 24 ore successive;
* la risurgelazione di un prodotto scongelato è tassativamente vietata.

Art. 35 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

* legumi secchi (salvo differente indicazione riportata dal produttore, direttamente sull'etichetta della merce): ammollo per 24 ore con 2 ricambi d'acqua. Nel caso di fagioli secchi l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della 1^ ebollizione;
* la carne trita deve essere macinata direttamente presso la cucina, nello stesso giorno di consumo;
* il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
* il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo;
* le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore antecedenti la cottura;
* le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore antecedenti la somministrazione.

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

Art. 36 - La cottura degli alimenti.

Tutte le cotture devono essere eseguite nello stesso giorno di consumo del prodotto.

La cottura degli alimenti deve essere sempre concepita con il fine di preservare al massimo il loro valore nutritivo.
La durata e la temperatura di cottura devono essere sufficienti ad assicurare la salubrità del prodotto.
Dal termine della cottura, i prodotti devono essere mantenuti al caldo, a una temperatura minima di +65°C, fino al momento dell'allestimento dei vassoi.

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox. Potranno essere richieste attrezzature in materiali differenti al fine di permettere la realizzazione di specifiche diete patologiche.

- Non possono essere utilizzate pentole o attrezzature in alluminio, che a seguito di imperfetta manutenzione possono cedere sostanze agli alimenti ed in ogni caso, non rispondenti a quanto previsto dal Decreto 18 aprile 2007 n. 76.
  L'I.A. dovrà inoltre dotarsi di procedure per la gestione dei M.O.C.A..

Art. 37 - Il raffreddamento dei prodotti cotti.

È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua. È necessario l'impiego di sistemi di raffreddamento rapido (abbattitore di temperatura).

Art. 38 - La riattivazione dei prodotti.

La riattivazione dei prodotti, ove necessario, deve essere sempre concepito con il fine di preservare al massimo il loro valore nutritivo e la salubrità.
Gli alimenti riattivati devono giungere al consumatore il più velocemente possibile e a una temperatura di almeno +65°C al cuore del prodotto.
I prodotti devono essere riattivati nel momento più prossimo all'ora della distribuzione, al fine di conservare le migliori caratteristiche sensoriali e nutritive.

Art. 39 - Condimenti

Per tutte le cotture e i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, delle pietanze cotte e per la preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva, in bottiglia di vetro di colore scuro, da un litro o da ½ litro.

Il burro, da utilizzarsi a crudo, ove espressamente indicato dal menù, per *preparazioni della tradizione*, deve risultare fresco e non essere stato sottoposto a congelamento.
È vietato l'utilizzo di grassi idrogenati.

Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare esclusivamente formaggio Parmigiano Reggiano grattugiato nella stessa giornata di consumo.
Il Parmigiano Reggiano grattugiato, salvo diversa comunicazione da parte della Coordinatrice dell'Asilo Nido, viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione pasti, dietro richiesta del commensale.

Art. 40 - Generi vietati

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e a quanto previsto all'Allegato 2.

In particolare è vietato l'uso dei prodotti di seguito indicati:

- materie prime e prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).
- preparati per brodo/esaltatori di sapidità/prodotti similari.
- semilavorati di IV e V gamma,

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

- frutta e verdura in scatola ad eccezione dei pomodori pelati, della passata di pomodoro, delle olive e dei capperi in salamoia.
- semilavorati industriali freschi o surgelati, pronti da cuocere quali:
  - hamburger,
  - tutti i tipi di wurstel, anche di pollo o di tacchino,
  - carni precotte,
  - carni intenerite meccanicamente con aghi e/o lame o con altro sistema industriale (frollatura meccanica),
  - carni bovine e avicunicole congelate/surgelate,
  - fiocchi di patate,
  - patate già addizionate di oli/grassi, crocchette di patate, prodotti pre-fritti
  - basi di pasta precotta/preformata, confezionate e a lunga conservazione, per pizza e focaccia.
  - pizza e focaccia precotta/preformata, confezionata e a lunga conservazione *(ad eccezione, qualora, su richiesta dell'I.A., il Comune accertasse la necessità, per motivi igienico sanitari, di introdurre il semilavorato per la realizzazione del prodotto finito previsto dal menù – N.B.: l'utilizzo deve essere specificatamente e preventivamente autorizzato dal Comune)*.
- molluschi e crostacei,
- prodotti contenenti grassi idrogenati e polifosfati
- olio di palma, di cocco e di colza,
- bibite zuccherate,
- zucchero aggiunto alle merende e alle salse (es. sughi di pomodoro, macedonia),
- formaggi fusi/contenenti sali di fusione
- Glutammato monosodico.

Il Comune pone inoltre il divieto di riutilizzo (per qualsiasi scopo) di contenitori per alimenti, specie se in banda stagnata.

Art. 41 - Riciclo

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati nella stessa giornata di consumo.
La I.A. potrà destinare le preparazioni non distribuite alle classi ad enti caritatevoli o canili/gattili. Tali attività potranno essere attivate previo autorizzazione del Comune e saranno sotto la piena della I.A. .

Art. 42 - La sistemazione e lo smaltimento dei rifiuti

Il C.A.A. si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune e secondo le modalità attivate dal soggetto gestore in materia di raccolta differenziata dei rifiuti, in applicazione di quanto previsto al punto 5.3.7 dell'allegato 1 al DM 25 luglio 2011.

Tutti i residui devono essere smaltiti in idonei sacchi per rifiuti (se non forniti dal Comune, dovranno essere direttamente approvvigionati dall'I.A.); tale operazione deve sempre avvenire quando i sacchi utilizzati sono pieni al massimo a tre quarti e comunque dopo ogni turno di lavoro.
I sacchi utilizzati devono essere facilmente sigillabili (richiudibili) e devono essere prontamente immessi negli specifici cassonetti per la loro rimozione.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Contenitori e pattumiere, sanificanti secondo quanto previsto dalle procedure HACCP adottate ed in ogni caso ogniqualvolta risultino in condizioni igieniche non sufficienti, devono essere munite di coperchio a comando non manuale; qualora non presenti, danneggiate o inutilizzabili, dovranno essere fornite dall'I.A.

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

Art. 43 - Il campione di riferimento della prestazione

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari, l'I.A. dovrà conservare, presso la cucina, un campione rappresentativo dei pasti del giorno. In particolare, dovranno essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non.
Procedure per il campionamento:

- il campione dovrà essere raccolto al termine del ciclo di preparazione;
- il campione dovrà essere rappresentativo di ogni produzione, dovrà cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
- ogni tipo di alimento dovrà essere in quantità sufficiente per l'eventuale esecuzione di analisi (almeno 150 grammi);
- il campione dovrà essere mantenuto refrigerato in idonei apparecchi frigoriferi a 0°C/4°C per 72 ore dal momento della preparazione, in contenitori ermeticamente chiusi;
- il contenitore dovrà riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto.

Art. 44 - Il controllo batteriologico della prestazione

E' fatto obbligo all'I.A. di predisporre ed applicare un piano di analisi microbiologica, chimica e fisica per il controllo delle materie prime (acqua potabile inclusa), dei semilavorati e dei prodotti finiti. Nello specifico piano di analisi predisposto, dovrà essere indicato chiaramente il numero dei campionamenti, la tipologia delle determinazioni e la frequenza dei controlli.
Il laboratorio di analisi dovrà avere accreditamento ACCREDIA.

Per quanto concerne i parametri microbiologici, chimici e fisici relativi agli alimenti, all'acqua ed agli ambienti di produzione e servizio si fa riferimento alla vigente normativa che si intende tutta richiamata ed in particolare:

- Legge 283/62, art. 5 – disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari;
- Regolamento (CE) n. 1441/2007 modificante il regolamento (CE) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e s.m.i.;
- Reg.CE 853/2004 in materia di igiene per gli alimenti di origine animale e s.m.i.;
- Reg. CE 854/2004 in materia di organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano e s.m.i.;
- Reg. CE 882/2004 relativo ai controlli ufficiali a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norma sulla salute e benessere degli animali e s.m.i.;
- Linee guida per la ristorazione scolastica – Regione Lombardia;
- Decreto Legislativo n. 31 del 02/02/2001 sulle acque destinate al consumo umano e s.m.i.;
- Regolamenti (CE) n. 149/2008 e n. 839/2008 in materia di residui di prodotti fitosanitari;
- Reg. UE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, e al relativo decreto sanzionatorio, D.Lgs. 231/2017;
- Regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari e s.m.i..

Art. 45 - Distribuzione

L'I.A. è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti ed in altra area, ove i genitori dei bambini frequentanti l'asilo nido possano prenderne comodamente visione, il menù del giorno.

La somministrazione verrà effettuata da personale comunale, al quale dovranno essere forniti i vassoi contenenti tutto ciò che è necessario all'espletamento del servizio.

Prima della consegna dei vassoi, il personale dell'I.A. dovrà:

- controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
- controllare la presenza delle eventuali diete speciali ordinate e verificarne la corretta ed inequivocabile identificazione;

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

* provvedere, mediante termometro a sonda, al controllo delle temperature degli alimenti da somministrare ed annotare i valori su apposita scheda di registrazione ed adottare le opportune procedure previste dal piano HACCP aziendale.

Alimenti		Temperature di riferimento	Tolleranza
da consumare caldi	Tutte le preparazioni	≥65 °C	60 °C
da consumare freddi	Salumi	≤10 °C	11 °C
	Formaggi e latticini	≤10 °C	11 °C
	Verdure crude	≤10 °C	11 °C
	Insalate di riso o pasta	≤ 10 °C	11 °C

Art. 46 - Derattizzazione e disinfestazione

L'I.A. è tenuta ad effettuare gli interventi di disinfestazione e derattizzazione dei locali di preparazione pasti. Le attività dovranno essere eseguite da ditta specializzata e dovrà presentare ad inizio anno il piano degli interventi.

Art. 47 - Obblighi assicurativi.

1. La ditta è responsabile per eventuali danni causati alla stazione appaltante e/o a terzi, derivanti direttamente o indirettamente dall'attività di espletamento del servizio affidato. L'aggiudicatario sarà sempre direttamente responsabile di danni di qualunque natura che risultino arrecati a persone o a cose dal proprio personale e in ogni caso dovrà provvedere senza indugio e a proprie spesa alla riparazione e/o sostituzione delle parti e degli oggetti danneggiati. Restano a carico dell'aggiudicatario, in modo totalmente esclusivo gli eventuali risarcimenti che lo stesso sarà tenuto ad assicurare, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte della stazione appaltante, salvo l'eventuale intervento di società assicuratrice.
2. Antecedentemente alla stipulazione del contratto e, nel caso in cui il contratto non sia stato ancora stipulato, comunque entro la data fissata per l'inizio del servizio, l'appaltatore è obbligato a stipulare una polizza assicurativa che tenga indenne la stazione appaltante da tutti i rischi di esecuzione del servizio da qualsiasi causa determinati e che preveda altresì una garanzia di responsabilità civile per danni a terzi nell'esecuzione del servizio. La polizza deve:
   a) avere durata non inferiore a quella del contratto cui essa è riferita;
   b) avere quale unico oggetto il servizio di cui al presente capitolato e come beneficiario il Comune di Tradate;
   c) avere un massimale contro i rischi inerenti la gestione della mensa per un massimale RCT non inferiore a € 2.500.000,00 per ogni sinistro, con un sottolimite di EURO 1.500.000,00= per danni a cose o a persone
3. Qualora l'appaltatore abbia già stipulato un contratto di polizza di responsabilità civile generale a copertura dei danni a terzi nell'esecuzione della propria attività professionale, avente un massimale non inferiore a € 2.500.000,00 per ogni sinistro e con un sottolimite di EURO 1.500.000,00= per danni a cose o a persone, per ogni sinistro, in alternativa a quanto indicato al comma 2, potrà produrre un'appendice alla polizza RC, già attivata, nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio oggetto del presente capitolato, per tutta la durata del contratto.
4. Indipendentemente dalle coperture assicurative di cui ai commi precedenti e dai massimali garantiti, l'appaltatore risponde comunque dei sinistri causati a terzi in relazione al servizio cui il presente capitolato è riferito, lasciando indenne la stazione appaltante. La ditta aggiudicataria é responsabile dei danni che dovessero occorrere agli utenti del servizio e/o a terzi nel corso dello svolgimento dell'attività ed imputabili a colpa dei propri operatori e/o derivanti da gravi irregolarità o carenze nelle prestazioni.
5. L'aggiudicatario è pertanto obbligato a risarcire qualsiasi danno causato a terzi, anche per la parte che eccedesse le somme obbligatoriamente assicurate, che costituiscono esclusivamente dei minimi contrattualmente prescritti e che pertanto non limitano la sua possibilità di adeguare la copertura assicurativa al maggior rischio che ritenga connesso con il servizio.
6. Laddove la polizza preveda franchigie o scoperture l'importo non coperto resta a carico dell'appaltatore.

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

7. In caso di pagamento del premio con cadenza periodica, l'aggiudicatario deve presentare alla stazione appaltante attestazione di pagamento della rata del premio almeno 7 giorni prima della scadenza della rata stessa.

Art. 48 - Ulteriori oneri a carico dell'I.A.

Sono a carico dell'I.A. appaltatrice, oltre a quelli espressamente previsti nei precedenti articoli del presente capitolato:

- le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti, indistintamente, gli obblighi inerenti ai contratti di lavoro;
- l'adozione, nell'esecuzione dei lavori, dei procedimenti e della cautele necessarie per garantire la salute e l'indennità delle persone addette ai lavori e dei terzi.

Sono altresì a carico dell'I.A.

- le imposte e tasse comunque derivanti dall'assunzione del servizio, esclusa l'I.V.A. sul servizio fornito, che è a carico del Comune;
- la presentazione e l'eventuale aggiornamento della SCIA relativa ai locali di servizio;
- le spese contrattuali e di registrazione.

Art. 49 - Direttore dell'esecuzione

1. Ai sensi dell'art. 111, comma 2, del d. lgs. n. 50/16, l'incarico di Direttore dell'Esecuzione verrà eseguito dalla educatrice dipendente del Comune di Tradate che presta servizio presso presente all'asilo nido in qualità di coordinatrice.
2. Il direttore dell'esecuzione provvede al coordinamento, alla direzione ed al controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto stipulato tra l'I.A. e il Comune di Tradate, verificando altresì che le attività e le prestazioni contrattuali siano eseguite in conformità al contratto. A tal fine il direttore dell'esecuzione svolge tutte le attività demandate dalla Comune che si rendano opportune per assicurare la regolare esecuzione delle prestazioni ed il perseguimento dei compiti a questo assegnati dalla legge.
3. Laddove necessario e qualora non sia già previsto dal presente capitolato, il direttore dell'esecuzione, fissa all'I.A., di volta in volta, le direttive per l'espletamento del servizio ed i termini di esecuzione delle prestazioni oggetto del servizio di cui al presente capitolato, la cui mancata ottemperanza comporta l'applicazione delle penali previste dal presente capitolato
4. L'appaltatore è obbligato ad eseguire tutte le prestazioni a regola d'arte attenendosi scrupolosamente alle direttive impartite dal direttore dell'esecuzione e in caso di irregolarità nello svolgimento dell'appalto, è tenuto a rimuovere le stesse dando luogo al ripristino entro il termine fissato dal direttore dell'esecuzione.

Art. 50 - Pagamenti

1. I pagamenti verranno corrisposti all'appaltatore mensilmente, l'ammontare del pagamento è riferito al costo giornaliero del servizio effettivamente erogato nel mese di riferimento, secondo il presente Capitolato, al netto del ribasso risultante dall'offerta economica sul prezzo posto a base di appalto. I pagamenti saranno effettuati entro il termine di 30 giorni decorrenti dalla data di presentazione della relativa fattura, previo accertamento da parte dell'ufficio competente della regolarità contributiva dell'appaltatore, mediante acquisizione del DURC.

2. A semplice richiesta del servizio, l'I.A. fornirà copia delle bolle di accompagnamento (DDT) delle derrate alimentari ed ancora i certificati necessari alla verifica della qualità e provenienza delle stesse.

3. Qualora i pagamenti dei corrispettivi non intervengano entro il termine fissato dal comma precedente, l'aggiudicatario ha diritto al pagamento degli interessi maturati e calcolati in base alla vigente normativa di legge.

4. Su richiesta della stazione appaltante, l'aggiudicatario si impegna a comunicare gli estremi identificativi del conto corrente dedicato, come previsto dall'art. 3 comma 7 della L. 136/2010, nonché le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso. Ai sensi dell'art. 3 comma 7 della Legge 136/2010, l'appaltatore si assume analogo obbligo nei confronti dei subappaltatori e si impegna a comunicare alla stazione appaltante i relativi estremi identificativi.

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

5. Ai sensi e per gli effetti dell'art. 1, commi da 209 a 213, della legge 24 dicembre 2007, n. 244, del decreto ministeriale 3 aprile 2013 n. 55, nonché dell'art. 25 del D.L. n. 66/2014, convertito in legge n. 89/2014, a decorrere dal 31.03.2015, l'appaltatore è tenuto ad emettere verso l'Ente appaltante, la fattura in forma elettronica e non cartacea, riportando il relativo codice CIG, secondo le modalità previste nel Regolamento ministeriale n. 55/2013. Ai sensi dell'art. 6, comma 6, del D.M. 03.04.2013 n. 55, decorsi tre mesi dalla data di decorrenza dall'obbligo di fatturazione elettronica, l'Ente non potrà eseguire alcun pagamento, neppure in forma parziale, fino al momento del ricevimento della fattura in formato elettronico. Il Codice unico per la fatturazione elettronica è **OPIU1R**
6. In ottemperanza a quanto previsto dall'art. 1, comma 629, lett. b) della legge 23 dicembre 2014, n. 190 (legge di stabilità 2015) – Applicazione "split payment", che ha modificato il Dpr n. 633/1972, in materia di IVA, l'aggiudicatario nella fattura è tenuto ad esporre l'IVA inserendo la seguente dicitura: "Scissione dei pagamenti– Art. 17-ter del Dpr n. 633/1972". IL Comune di Tradate, ai sensi della normativa sopra richiamata, provvederà a versare l'IVA direttamente all'erario.

Art. 51 - Interruzioni

In caso di sciopero del personale dell'Asilo Nido o di altri eventi che, per qualsiasi causa, non consentissero la somministrazione dei pasti, l'I.A. dovrà essere preavvisata, anche telefonicamente o via telefax o e-mail, di norma non oltre le ore 10,00 (dieci) del giorno prima. In difetto, il Comune corrisponderà all'I.A. l'importo relativo al costo giornaliero del servizio.
Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcune per entrambe le parti.

Art. 52 - Controlli

Il Comune si riserva il diritto in qualsiasi momento, di effettuare o di far effettuare controlli nei locali di produzione dei pasti, per verificare la corrispondenza alle norme stabilite nel contratto.
Il controllo può avvenire in qualsiasi momento senza preavviso da parte dell'Ufficio incaricato del Comune anche tramite incaricati esterni e dai competenti servizi dell'ATS.

<u>Controlli a vista:</u>
- modalità di stoccaggio nelle celle;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- lavaggio ed impiego di sanificatori;
- modalità di sgombero rifiuti;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente locali produzione;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- professionalità degli addetti;
- controllo della quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle dietetiche (in questo caso il controllo deve riguardare almeno n. 5 porzioni/piatti o la singola "dieta speciale");
- modalità di manipolazione;
- controllo del comportamento degli addetti verso gli utenti;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle presentazioni dei piatti;
- controllo dell'attuazione del *Pest Management* e del piano di analisi microbiologica.

<u>Controlli analitici:</u>
I tecnici incaricati dal Comune effettueranno prelievi di campioni alimentari e non alimentari, che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio.

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

I prelievi sono effettuati nel modo ritenuto più opportuno, facendo ricorso anche a fotografie.

Durante i controlli il personale dell'I.A. non dovrà interferire in nessun modo. L'ispezione non deve comportare interferenza nello svolgimento della produzione.
Il servizio può essere sospeso a giudizio del Comune qualora l'esito dei controlli o dei prelievi accerti la non igienicità dei locali o dei cibi o la commestibilità del prodotto.
Il Comune farà pervenire per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, sia per quanto riguarda il cibo fornito che la pulizia dei locali, comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali l'I.A. dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.
L'I.A. non potrà indurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicate per iscritto al Comune.
L'I.A. sarà tenuta inoltre a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni ed ai rilievi del Comune.
Se entro 5 giorni dalla data della giustificazione l'I.A. non provvede alla eliminazione delle cause che hanno originato la segnalazione o non si adegua ai rilievi mossi e non fornisce in merito alcuna controprova probante, il Comune applicherà le penalità previste dal successivo articolo.

Art. 53 - Penalità

1. Fatto salvo il risarcimento del maggior danno subito, in caso di ritardo nell'adempimento delle prestazioni contrattuali o di inadempimento contrattuale da parte dell'appaltatore la stazione appaltante applica le penali entro gli importi massimi di seguito rispettivamente indicati per ciascuna fattispecie

1) *Standard merceologici.*
   1.1. € 520 (cinquecentoventi)
   Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche.
   1.2. 520 (cinquecentoventi)
   Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia.
   1.3. 520 (cinquecentoventi)
   Etichettatura non conforme alla vigente normativa.
   1.4. € 100 in caso di mancato utilizzo/mancanza nel menù giornaliero, di uno o più prodotti *certificati* (quando previsti) con comunicazione da parte dell'I.A., nel limite massimo di n. 5 giornate al mese. Al superamento del limite detto il Comune si riserva di applicare discrezionalmente le penali di cui ai punti 1.1 o 1.5.
   1.5 € 520 nel caso in cui l'I.A. non avverta il Comune del mancato utilizzo/mancanza, nel menù giornaliero, di uno o più prodotti *certificati* (quando previsti).

2) *Quantità.*
   2.1. € 520 (cinquecentoventi)
   Non corrispondenza del numero dei pasti prodotti al numero dei pasti ordinati.
   2.2 € 520 (cinquecentoventi)
   Mancata/quantitativamente inadeguata preparazione di diete speciali personalizzate/diete leggere/diete etico-religiose.
   2.3. € 260 (duecentosessanta)
   Mancato rispetto delle grammature, verificato su n. 5 porzioni della stessa preparazione. In caso di dieta speciale, il controllo potrà essere condotto anche su dieta singola, monoporzione.

3) *Rispetto del menù.*
   3.1. € 520 (cinquecentoventi)
   Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto)
   3.2. € 520 (cinquecentoventi)
   Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto)
   3.3. € 260 (duecentosessanta)
   Mancato rispetto del menù previsto (contorno)
   3.4. € 260 (duecentosessanta)
   Mancato rispetto del menù previsto (frutta)

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

4) *Igienico-sanitari.*

4.1. € 520 (cinquecentoventi)
Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici.

4.2. € 260 (duecentosessanta)
Rinvenimento di parassiti.

4.3. € 260 (duecentosessanta)
Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.

4.4. € 260 (duecentosessanta)
Inadeguata igiene delle attrezzature e degli utensili.

4.5 € 520 (cinquecentoventi)
Nel caso di mancato rispetto delle procedure previste nel manuale di autocontrollo dell'I.A. o di mancata applicazione del piano di analisi dichiarato.

4.6. € 260 (duecentosessanta)
Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica.

4.7. € 1050 (millecinquanta)
Fornitura di pasti chimicamente contaminati o bruciati o in ogni caso tali da essere inidonei all'alimentazione umana.

4.8. € 260 (duecentosessanta)
Mancato rispetto del piano di sanificazione e di pulizia presso la cucina.

4.9. € 520 (cinquecentoventi)
Mancato rispetto del piano relativo al *pest management* e/o al piano di analisi microbiologica.

4.10. € 520 (cinquecentoventi)
Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente.

4.11. € 260 (duecentosessanta)
Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente.

4.12. € 520 (cinquecentoventi)
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso la cucina.

5) *Tempistica.*

5.1. € 260 (duecentosessanta)
Mancato rispetto degli orari di consegna dei cibi per un anticipo o ritardo superiore a 20 minuti dall'orario previsto.

5.2. € 260 (duecentosessanta)
Mancato rispetto dell'orario di inizio del servizio in casi non rientranti nella fattispecie indicata al punto precedente.

6) inadempimenti diversi da quelli indicati nei punti precedenti: € 300,00 per ogni giorno di ritardo rispetto al termine fissato dal direttore dell'esecuzione avuto riguardo, nell'ordine, al danno causato agli utenti, alla stazione appaltante e/o a terzi, alla intenzionalità del comportamento dell'appaltatore, alla eventuale prevedibilità dell'evento

2. In caso di identici comportamenti reiterati nel corso della durata del servizio, gli importi delle penali di cui al comma precedente sono progressivamente incrementati del 25% per ogni successivo comportamento reiterato, entro il limite dell'1 per mille giornaliero, utilizzando come base di calcolo la misura della penale rispettivamente indicata al comma precedente.

3. Gli inadempimenti contrattuali sono contestati per iscritto da parte della stazione appaltante all'appaltatore che, ricevuta l'intimazione, ha l'obbligo di rimuovere immediatamente la causa dell'inadempimento ponendo in essere tutte le azioni eventualmente richieste in tal senso da parte della stazione appaltante, e la facoltà di comunicare le proprie controdeduzioni in merito entro il termine di sette giorni dal ricevimento della contestazione.

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

4. Valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto in cui i comportamenti hanno avuto luogo, le controdeduzioni eventualmente presentate dall'appaltatore, le misure da questi intraprese per rimuovere la causa dell'inadempimento e l'eventuale avvenuta applicazione di penali nel corso del rapporto contrattuale, la stazione appaltante applica la penale rapportandone nel caso di cui al comma secondo del presente articolo, l'importo alla gravità dell'inadempimento.
5. L'importo della penale è versato dall'aggiudicatario alla stazione appaltante entro il termine di 30 giorni decorrenti dalla data di conclusione del procedimento di cui ai commi 3 e 4 del presente articolo. Decorso tale termine, la stazione appaltante, a propria scelta, escute la cauzione definitiva o attiva il procedimento di riscossione coattiva relativo all'importo della penale, maggiorato degli interessi di mora. Sin tanto che perdura l'inadempimento relativo al pagamento della penale, ai sensi dell'articolo 1460 del codice civile, la stazione appaltante non procede al pagamento degli importi maturati. Non è in ogni caso possibile dar corso al pagamento delle penali mediante compensazioni con i pagamenti relativi a prestazioni non ancora liquidate. Il mancato pagamento delle rate non produce gli effetti di cui agli articoli 1218, 1219, 1221, 1223 e 1224 del codice civile.
6. In tutti i casi in cui l'aggiudicatario non rimuova tempestivamente la causa dell'inadempimento, fatto salvo quanto disposto, la stazione appaltante dispone che l'esecuzione delle prestazioni cui l'inadempimento è riferito siano svolte da terzi, addebitando all'appaltatore i relativi costi sostenuti e fatta salva l'applicazione della penale. Gli stessi sono addebitati con le modalità indicate al comma 5.
7. L'applicazione di penali per un importo superiore al 10% del corrispettivo contrattuale dell'appalto, in un periodo massimo pari a dodici mesi continuativi, equivalgono alla manifesta incapacità dell'appaltatore a svolgere il servizio appaltato, e pertanto comportano la risoluzione del contratto, con relativo incameramento della cauzione e risarcimento dell'eventuale maggior danno provocato alla stazione appaltante.
8. Le disposizioni del presente articolo si applicano anche nel caso in cui il comportamento inadempiente sia attribuito al subappaltatore o al cottimista, anche se l'aggiudicatario dimostri di non esserne stato a conoscenza.

Art. 54 - Clausola risolutiva espressa

1. La stazione appaltante procede alla risoluzione del contratto ex articolo 1456 c.c. (clausola risolutiva espressa) nei seguenti casi, fermo restando il risarcimento dell'eventuale maggior danno:
   a) quando nel corso dell'esecuzione dell'appalto, intervenga una causa che determini la perdita di uno dei requisiti generali previsti dalla normativa vigente nonché uno dei requisiti necessari per l'esecuzione del servizio;
   b) accertamento per quattro volte nel corso di dodici mesi continuativi, dello stesso comportamento tra quelli previsti all'articolo penali del presente capitolato;
   c) interruzione del servizio per non meno di 3 giornate consecutive, salvo che ciò avvenga per cause di forza maggiore che devono essere provate da parte dell'appaltatore;
   d) frode dell'appaltatore;
   e) mancata adozione delle misure sulla prevenzione degli infortuni, la sicurezza sul lavoro e le assicurazioni obbligatorie del personale prescritte dalle norme vigenti e dal documento di valutazione del rischio come sancito dagli art.17 e 18 del d. lgs 81/08 e redatto secondo l'art. 28 del decreto medesimo
   f) qualora l'appaltatore accumuli l'applicazione di penali per un importo complessivo maggiore del 10% dell'importo contrattuale, in un periodo pari o inferiore a dodici mesi continuativi;
   g) mancato reintegro della cauzione definitiva sino all'importo originariamente prestato entro il termine di 30 giorni dalla richiesta della stazione appaltante;
   h) subappalto non autorizzato dalla stazione appaltante e/o in violazione delle disposizioni contenute nell'articolo 105 del d.lgs. n. 50/16;
   i) cessione anche parziale del contratto;
   j) fallimento dell'appaltatore, salvo i casi previsti nei commi 17 e 18 dell'art. 48 del Codice per i raggruppamenti temporanei ed i consorzi;
   k) cessazione dell'attività da parte dell'appaltatore, sua estinzione o sua trasformazione in soggetto la cui natura non permetta l'assunzione del servizio;

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

l) qualora nei confronti dell'appaltatore sia intervenuta la decadenza dell'attestazione di qualificazione per aver prodotto falsa documentazione o dichiarazioni mendaci (art. 108, comma 2, del Codice);
m) qualora nei confronti dell'appaltatore sia intervenuto un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al codice delle leggi antimafia ovvero sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui all'articolo 80 del codice (art. 108, comma 2, del Codice).

2. Quando si verifichino una o più tra le vicende indicate al comma precedente, ai sensi e per gli effetti dell'Articolo 1456 c.c., la stazione appaltante si avvale della clausola risolutiva, intimata a mezzo raccomandata A.R., dichiarando il contratto risolto di diritto con effetto immediato.
3. Fatte salve le responsabilità di natura civile e penale, nonché le sanzioni dovute al mancato rispetto di normative regionali o nazionali, in caso di risoluzione del contratto, l'appaltatore incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata da parte della stazione appaltante, salvo il diritto da parte della stessa al risarcimento del maggior danno subito. Tra i danni ulteriori si considerano anche quelli relativi all'espletamento di una nuova procedura di gara per l'affidamento del servizio ad un nuovo soggetto aggiudicatario.

Art. 55 - Risoluzione del contratto

1. Salvo il caso di risoluzione di diritto del contratto di cui al precedente articolo, la stazione appaltante può ricorrere alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1454 c.c. qualora il direttore dell'esecuzione accerti comportamenti dell'appaltatore che concretino gravi inadempimenti alle obbligazioni contrattuali tali da compromettere la buona riuscita del servizio, secondo le modalità previste dall'art. 108, comma 3, del Codice.
2. Qualora, al di fuori di quanto previsto al comma 1, l'esecuzione delle prestazioni ritardi per negligenza dell'appaltatore rispetto alle previsioni del contratto, il direttore dell'esecuzione del contratto assegna un termine, che, salvo i casi d'urgenza, non può essere inferiore a dieci giorni, entro i quali l'appaltatore deve eseguire le prestazioni. Scaduto il termine assegnato, e redatto processo verbale in contraddittorio con l'appaltatore, qualora l'inadempimento permanga, la stazione appaltante risolve il contratto, fermo restando il pagamento delle penali di cui al precedente art. 26.
3. Ai sensi del codice di comportamento il contratto si risolve in caso di violazione degli obblighi di condotta previsti dal D.p.r. 16 aprile 2013 n. 62 per i dipendenti pubblici, da parte dell'appaltatore e dei suoi dipendenti e/o collaboratori.
4. Nel caso di risoluzione del contratto l'appaltatore ha diritto soltanto al pagamento delle prestazioni regolarmente eseguite, decurtato degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto.
5. In caso di risoluzione del contratto si applicano le disposizioni di cui all'art. 108, commi da 5 a 9, del codice. Rimane salvo il diritto della stazione appaltante di richiedere il risarcimento del danno in conseguenza degli inadempimenti accertati e della risoluzione del contratto e di esperire qualsiasi azione giudiziaria che si rendesse necessaria.
6. Il contratto si risolve per impossibilità sopravvenuta qualora sopravvengano ragioni imperative imposte dalla legge. In tal caso, all'appaltatore è corrisposto il compenso relativo ai servizi resi, senza che lo stesso possa pretendere dalla stazione appaltante alcun ristoro o indennità dovuta al mancato utile, a investimenti effettuati o ad aspettative a qualunque titolo nutrite per la naturale conclusione dell'appalto.
7. Su richiesta dell'appaltatore, il contratto si risolve per eccessiva onerosità nel caso in cui, nel corso della durata del servizio, sopraggiungano disposizioni normative e/o amministrative innovative o modificative di quelle vigenti e relative a qualsivoglia aspetto del presente capitolato, che rendano la prestazione dell'appaltatore eccessivamente onerosa. In tal caso è onere dell'appaltatore fornire la prova dell'eccessiva onerosità e quantificare la stessa con riguardo alle componenti essenziali di costo di cui si compone il prezzo contrattuale relativo a ciascun lotto. Grava sull'appaltatore l'onere di dimostrare analiticamente, fornendo alla stazione appaltante dati oggettivamente riscontrabili, la scomposizione percentuale del prezzo contrattuale in singoli elementi di costo, nonché il ricorrere della circostanza che, ai sensi del presente comma, determina l'eccessiva onerosità. L'eccessiva onerosità non può comunque riguardare la normale alea del contratto. Ricevuta la richiesta di

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

risoluzione, la stazione appaltante esercita nei confronti dell'appaltatore entro 15 giorni dal suo ricevimento, una delle seguenti opzioni:

a. consenso alla proposta di risoluzione;

b. applicazione della revisione prezzi con le modalità e nella misura indicate all'articolo 4. In tal caso, spetta comunque all'appaltatore fornire i dati necessari al computo della revisione. Nell'ipotesi indicata alla lettera b) del comma precedente, non si dà corso alla risoluzione del contratto se i prezzi revisionati conformemente all'articolo 4 assorbono integralmente gli scostamenti quantificati dall'appaltatore con la richiesta di risoluzione indicata al comma precedente.

Art. 56- Effetti della risoluzione del contratto

Tranne che nelle ipotesi di risoluzione del contratto per impossibilità sopravvenuta ogni qual volta il contratto sia risolto, l'appaltatore incorre nella perdita della cauzione definitiva che resta incamerata da parte della stazione appaltante.

E' comunque fatto salvo il diritto da parte della stazione appaltante di ottenere il risarcimento del maggior danno subito a causa della risoluzione Tra i danni ulteriori si considerano, tra l'altro, quelli relativi all'espletamento di una nuova procedura di gara per l'affidamento del servizio ad un nuovo soggetto aggiudicatario e quelli pari alla differenza tra l'importo del contratto stipulata con l'appaltatore e l'importo del contratto stipulata con il soggetto subentrante, rapportata al periodo residuo di validità del contratto risolta.

Art. 57- Esecuzione in danno

Fermo restando quanto previsto dagli artt. 24 penali e 25 recesso, in caso di arbitrario abbandono o sospensione del servizio o di gravi deficienze nello svolgimento delle prestazioni, la stazione appaltante, previa diffida inviata all'appaltatore, può sostituirsi allo stesso per l'esecuzione d'ufficio delle prestazioni, addebitandone le relative spese all'appaltatore stesso, fatto salvo il risarcimento del danno e l'escussione totale della cauzione definitiva

Art. 58 - Eccezione di inadempimento

In tutti i casi in cui l'appaltatore sia inadempiente totalmente o parzialmente riguardo alle obbligazioni su di esso gravanti in forza delle norme del presente capitolato e del relativo contratto, sin tanto che permane l'inadempimento, ai sensi dell'articolo 1460 del codice civile, la stazione appaltante non procede al pagamento del corrispettivo contrattuale di cui all'articolo 4 comma 1, del presente capitolato. Il mancato pagamento del corrispettivo non produce gli effetti di cui agli articoli 1218, 1219, 1221, 1223 e 1224 del codice civile.

Art. 59 - Recesso unilaterale

1. All'infuori di quanto previsto dall'articolo cessione del contratto e dall'articolo 106, comma 1, lett. d.2) del codice, non è ammessa alcuna novazione soggettiva delle parti del contratto cui il presente capitolato è riferito.
2. La stazione appaltante può recedere dal contratto:
   a) per sopravvenute esigenze di interesse pubblico;
   b) laddove l'appaltatore, pur dando corso all'esecuzione del servizio, dimostri di non essere in condizioni di poter idoneamente eseguire le obbligazioni discendenti dal contratto
3. L'ente può altresì recedere dal contratto ai sensi dell'art. 1 comma 13, del Decreto-Legge 95/2012, convertito con modificazioni nella L. 135/2012, qualora la Consip stipuli una convenzione per l'acquisto del servizio in oggetto che preveda prezzi inferiori a quelli previsti nel contratto d'appalto per il servizio di che trattasi stipulato con l'appaltatore. In tal caso la stazione appaltante può recedere dal contratto, pagando le prestazioni eseguite oltre al decimo delle prestazioni non eseguite, con un preavviso di 15 giorni qualora l'appaltatore non acconsenta ad una modifica delle condizioni economiche tale da rispettare i parametri della convenzione Consip.
4. Il recesso è comunicato da parte della stazione appaltante all'appaltatore con un preavviso di almeno 20 (venti) giorni solari consecutivi antecedenti rispetto alla data in cui lo si vuol far valere. In caso di recesso, l'appaltatore ha diritto al pagamento delle prestazioni già eseguite secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali in essere relativo alla parte del servizio ancora da eseguire. Tale ammontare

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

deve essere stimato secondo le modalità indicate nell'art. 109 commi da 1 a 6 del Codice, e, in ogni caso, non può eccedere quello il decimo dell'importo dei servizi non eseguiti.

5. All'appaltatore non è data la facoltà di recedere dal contratto.

Art. 60 - Interruzione del servizio

1. I servizi oggetto del presente appalto sono da considerarsi di pubblico interesse e, come tali, non potranno essere sospesi o interrotti se non per causa di forza maggiore; pertanto di norma non sono consentite interruzioni del servizio. In casi particolari possono essere tollerate interruzioni temporanee del normale servizio, fatta salva la messa in atto di soluzioni alternative
2. La ditta aggiudicataria deve definire e rendere operativa apposita procedura "gestione emergenze", ove siano trattati i diversi casi previsti (a titolo esemplificativo: emergenza in caso di guasti delle attrezzature per le pulizie, di sciopero del personale ecc.) con chiara ed efficace descrizione del possibile caso, delle soluzioni ed attività previste, dell'attribuzione delle responsabilità nella gestione, delle modalità di comunicazione correlate nonché della descrizione della formazione prevista per gli operatori interessati.
3. Ai sensi dell'art. 298 del DPR 207/2010, il ritardo nell'esecuzione delle attività per decisione unilaterale della ditta aggiudicataria costituisce inadempienza contrattuale grave, tale da motivare la risoluzione del contratto qualora la ditta aggiudicataria non riprenda le attività entro il termine intimato dalla stazione appaltante mediante diffida inoltrata a mezzo telefax seguito da raccomandata A.R., ed il responsabile del procedimento accerti che la penale applicabile per l'inadempienza abbia importo massimo superiore al 10% dell'importo contrattuale.
4. In tale ipotesi restano a carico della ditta aggiudicataria tutti gli oneri e le conseguenze derivanti dalla risoluzione del contratto.

Art. 61- Tutela dei dati personali

Ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR), e dell'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 in materia di protezione dei dati personali, si informa che i dati forniti saranno utilizzati dagli uffici esclusivamente per le finalità di gestione della procedura e saranno trattati successivamente per le finalità connesse alla gestione dell'affidamento, nel rispetto della normativa specifica di cui al D.lgs 50/2016 "Codice dei contratti pubblici".

Il trattamento viene effettuato sia con strumenti cartacei sia con supporti informatici a disposizione degli uffici; i dati verranno comunicati al personale dipendente della stazione appaltante coinvolto nel procedimento e ai soggetti partecipanti alla gara che hanno diritto di post informazione.

Il trattamento è necessario per l'esecuzione di un compito di interesse pubblico. I dati saranno conservati ai fini dei controlli dell'Autorità Nazionale Anticorruzione e per le finalità statistiche e di monitoraggio dei contratti pubblici nei limiti delle previsioni della normativa nazionale.

Art. 62 - Rinvio a norme di Legge

Per quanto non precisato nel presente capitolato speciale si rimanda alle leggi e regolamenti sia statali che regionali in materia di esecuzione dei contratti, che, ad ogni effetto, vengono richiamati come facenti parte integrante del presente capitolato.

Art. 63 - Controversie

Per la definizione di eventuali controversie che potessero sorgere nell'esecuzione del servizio, non definibili in via breve tra le parti, il Foro competente è quello di Varese.

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

Allegati al Capitolato Speciale d'Appalto:

- ***1*** - *Menù*
- ***2*** - *Qualità delle materie prime per la preparazione dei pasti nell'ambito del servizio di ristorazione*
- ***3*** - *La sana alimentazione (ATS Insubria)*
- ***4*** - *Linee guida per il servizio di ristorazione scolastica (ATS Insubria)*
- ***5*** - *DUVRI*

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

COMUNE DI TRADATE

PROVINCIA DI VARESE

ALLEGATO N. 2

AL CAPITOLATO SPECIALE PER
AFFIDAMENTO
SERVIZIO CUCINA ASILO NIDO COMUNALE

QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

- Il presente documento riguarda le caratteristiche merceologiche e di utilizzo delle materie prime destinate alla preparazione dei pasti.
- Per regimi dietetici particolari, al di là del presente capitolato, si farà riferimento ad indicazioni circostanziate e particolareggiate, basate sulla documentazione medica relativa.
- Si raccomanda di definire un piano di approvvigionamenti in base al menù settimanale, evitando in tal modo di avere un'eccessiva scorta di alimenti in dispensa, soprattutto per quelli deperibili.
- E' importante acquistare confezioni di pezzatura rispondente alla necessità giornaliere/settimanali, in maniera da evitare la conservazione di alimenti deperibili in confezioni aperte.

INDICAZIONI GENERALI
Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari fornite ed impiegate per la preparazione dei pasti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.

ETICHETTATURA DELLE DERRATE ALIMENTARI
Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Tutte le derrate fornite devono essere etichettate o inequivocabilmente identificabili ai fini della tracciabilità.

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

PANE (*prodotto da panificio/panifici artigianale/i)*
Di tipo comune e qualora richiesto, **almeno una volta alla settimana, pane di tipo integrale.**
Il pane deve essere ben lievitato e di cottura regolare ed omogenea. Deve risultare leggero in rapporto al proprio volume e nel contempo morbido. Deve essere privo di odori e sapori anomali: deve essere di gusto gradevole e giustamente salato. La crosta deve essere friabile ed omogenea, la mollica soffice, elastica, di porosità regolare.
Il pane deve essere prodotto giornalmente: non è ammesso l'utilizzo di pane riscaldato o rigenerato o surgelato. Il pane comune deve essere prodotto con farina di grano tenero con grado di raffinazione tipo "0" e "00", lievito, sale ed acqua senza l'aggiunta di grassi, o additivi. Deve avere una percentuale di sale rispetto alla farina nonsuperiore al 1,7%.
La pezzatura deve essere compresa tra 50 e 60 grammi, ma su indicazione specifica del Comune, potrà anche essere richiesta una pezzatura compresa tra 30g e 40g.
Non potranno essere somministrati avanzi di pane non consumato nei giorni precedenti.
Il trasporto deve avvenire in sacchi di carta adeguatamente resistenti, a loro volta inseriti in ceste/in contenitori, muniti di copertura di chiusura e realizzati in materiale dichiarato "per alimenti". I contenitori devono essere lavabili e mantenuti in perfetto stato di pulizia.
Nel caso di consegne inferiori a kg 3 è ammessa la consegna solo in sacchetti in carta; in questo caso i sacchetti dovranno avere una idonea chiusura. E' vietata la chiusura con punti metallici.
La consegna del pane presso la cucina dell'asilo nido deve avvenire alla presenza di un incaricato addetto al ritiro del prodotto; per nessun motivo il pane deve essere lasciato incustodito all'esterno delle strutture.

PANE GRATTUGIATO
Il pane grattugiato dovrà essere prodotto dalla triturazione meccanica di pane avente le identiche caratteristiche sopra descritte.
Deve essere consegnato in confezioni sigillate ed etichettate a norma di legge, non superiori ad un kg. Deve avere una percentuale di sale rispetto alla farina non superiore allo 1,7%

CROSTINI DI PANE
I crostini dovranno essere ottenuti senza l'utilizzo di additivi alimentari. Ammesso solo olio di oliva.
Devono essere consegnati in confezioni sigillate ed etichettate a norma di legge ed alla consegna avere una data di scadenza di almeno 6 mesi.

PAN CARRE'
Dovrà essere prodotto con farine "0" e "00" ed il gusto e l'aroma non dovranno presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.
L'alcool etilico dovrà risultare inferiore al 2% s.s. +/- 3%.
Confezioni di peso non superiore a 0,5 kg.

PASTA LIEVITATA PER LA PREPARAZIONE DI PIZZA E FOCACCIA
La pasta lievitata deve essere preparata con farina di tipo "0", acqua, sale, olio extravergine di oliva, lievito di

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

birra. Deve essere confezionata in contenitori monouso, in materiale plastico, muniti di coperchio ed idonei al contatto con gli alimenti. Tali recipienti devono essere adatti a proteggere il prodotto da ogni forma di insudiciamento o inquinamento. Deve essere presente un'etichetta riportante – ragione sociale del produttore - denominazione di vendita - peso netto – data di produzione – lotto di rintracciabilità - modalità di conservazione.

PIZZA MARGHERITA PLURIPORZIONE ***(prodotta da panificio/panifici/forno artigianale)***
La pizza margherita pronta deve contenere i seguenti ingredienti: farina tipo "0", mozzarella di vacca senza conservanti, pomodori pelati, olio extravergine di oliva, lievito di birra, sale, origano, priva di additivi e grassi diversi dall'olio extravergine di oliva. La produzione deve essere di giornata. Il prodotto deve essere consegnato in confezioni igienicamente idonee, in materiale idoneo per alimenti, monouso, munito di coperchio atto ad evitare ogni forma di insudiciamento ed inquinamento. La confezione dovrà essere etichettata a normadi legge. Dovrà essere consumata nello stesso giorno di consegna.

PIZZA MARGHERITA MONOPORZIONE ***(prodotta da panificio/panifici/forno artigianale)***
La pizza margherita pronta monoporzione potrà essere richiesta a seguito di particolari indicazioni dietetiche (esempio senza mozzarella o senza pomodoro) e dovrà contenere tutti gli ingredienti della pizza margherita pluriporzione ad eccezione degli ingredienti non richiesti e rispettare le grammature previste. La produzione deve essere di giornata. Il prodotto deve essere consegnato in confezioni in materiale plastico termosigillato idoneo al contatto con gli alimenti e con etichettatura a norma di legge. Dovrà essere consumata nello stesso giorno di consegna.

FOCACCIA PLURIPORZIONE O MONOPORZIONE ***(prodotta da panificio/panifici/forno artigianale)***
La focaccia pronta deve contenere i seguenti ingredienti: farina tipo "0", olio extravergine di oliva, lievito di birra, sale, priva di additivi e grassi diversi dall'olio extravergine di oliva. La produzione deve essere di giornata. Il prodotto deve essere consegnato in confezioni igienicamente idonee, in materiale idoneo per alimenti, monouso, munito di coperchio atto ad evitare ogni forma di insudiciamento ed inquinamento. In caso di monoporzione la confezione sarà in materiale plastico idoneo al contatto con gli alimenti termosigillato. Le confezioni di focaccia dovranno essere etichettate a norma di legge. Dovranno essere consumate nello stesso giorno di consegna.

CRACKERS – FETTE BISCOTTATE – GALLETTE DI RISO E/O ALTRI CEREALI
Devono essere.
- preconfezionati,
- preparati con cereali, anche integrali, con eventuali aggiunte di oli o grassi alimentari di origine vegetale, senza additivi alimentari, senza sale aggiunto.

BISCOTTI
I biscotti nella varietà secchi e frollini possono contenere i seguenti ingredienti: farine di grano tenero tipo 0 o 00 o integrali esenti da additivi, dolcificati esclusivamente con zucchero, miele o concentrati di frutta, burro, uova, latte, privi di additivi, coloranti e aromi.
Dovrà essere fornita una gamma di almeno quattro tipologie di biscotti da somministrare, a rotazione, nel corso dell'anno scolastico.

PANDORO, PANETTONE E COLOMBA (PER OCCASIONI SPECIALI)
Devono avere le caratteristiche e la composizione definite con il Decreto del 22 luglio 2005 adottato congiuntamente dai Ministeri delle Attività Produttive e delle Politiche Agricole e Forestali.
Possono essere richiesti anche panettone e colomba senza canditi. Dovrà inoltre essere fornito il prodotto equivalente per le diete speciali (senza uova, senza lattosio e derivati, privo di glutine…)
Prima della fornitura dovrà essere sottoposta al Comune, per approvazione, la scheda tecnica dei prodotti scelti.

CHIACCHIERE (PER OCCASIONI SPECIALI)
Devono essere prodotte secondo la buona tecnica pasticcera, cotte al forno senza l'aggiunta di additivi, coloranti ed aromi. Dovrà inoltre essere fornito il prodotto equivalente per le diete speciali (senza uova, senza lattosio e derivati, privo di glutine…).
Prima della fornitura dovrà essere sottoposta al Comune, per approvazione, la scheda tecnica dei prodotti scelti.

ALTRI PRODOTTI DOLCIARI PRECONFEZIONATI E PRODOTTI DA FORNO
Devono essere preparati:
- con impiego di farina di grano tenero di tipo "0", "00", integrale;
- senza l'impiego di additivi alimentari aggiunti;
- con l'esclusivo impiego di zucchero (saccarosio) e/o miele;
- preconfezionati in confezioni originali sigillate con le indicazioni obbligatorie;

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

- senza impiego di margarine, grassi idrogenati, olio di palma, olio di cocco e strutto – i grassi impiegati possono essere: olio di oliva, arachidi, mais, girasole, soia e burro.

FARINA BIANCA
- Tipo "0"
- Tipo "00"

Farine di grano tenero con le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla L. 4 luglio 1967, n. 580, Titolo II, art. 7.
La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla Legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite (L.580/1967 e s. m.).
Le confezioni devono essere sigillate senza difetti rotture o altro.
Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione (art.64 del D.P.R. n. 327 e, a partire dal giugno 1983, relative al D.P.R. n. 322 del 18 maggio 1982).
I prodotti devono risultare indenni da infestanti e parassiti o larve o enti di insetti, di muffe o altri agenti infestanti.

FARINA DI MAIS
Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa.
La farina non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame, sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e sapore.
Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni previste dal Reg. UE 1169/2011 e dal D. Lgs.109/92 e s.m.i..
Non è ammessa farina precotta.

SEMOLINO
Deve rispondere ai requisiti di composizione e acidità indicati nella L. N. 580/67 e s.m.i.
Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.
Non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche.
Le confezioni devono essere fornite intatte e sigillate.

PASTA
Le paste alimentari secche o fresche con o senza ripieno devono:
- essere poste in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore;
- essere prodotte nei seguenti tipi:
  - pasta secca di semola o semolato di grano duro
  - pasta integrale (vari formati)
  - pasta speciale secca o fresca per aggiunta di verdure, ortofrutticoli e loro derivati;
  - pasta secca o fresca all'uovo, anche speciale, purchè con le caratteristiche di cui al precedente punto, senza additivi alimentari aggiunti.
- le paste alimentari fresche, se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva dovranno essere in confezioni originali in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliere senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

Le confezioni saranno intatte e pulite ed etichettate ai sensi del Reg. UE 1169/2011 e dal D. Lgs.109/92 e s.m.i.. Sarà richiesta la fornitura di una vasta gamma di formati di pasta per garantire una alternanza quotidiana e facilitare la consumazione da parte di tutti gli utenti (formati di dimensioni diversificate).

RAVIOLI, TORTELLINI, PASTE RIPIENE
Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- ripieno di verdura e latticini, esenti da additivi alimentari (coloranti, conservanti e glutammato monosodico).
- preconfezionati all'origine, sottovuoto o in atmosfera protettiva o surgelati, in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliere, senza determinare avanzi di prodotto sfuso.
- prodotti con buona tecnica di fabbricazione;
- esenti da odori e sapori anomali dovuti ad inaridimento e/o ad errate tecniche di conservazione.

Le confezioni saranno intatte e pulite ed etichettate ai sensi del Reg. UE 1169/2011 e dal D. Lgs.109/92 e s.m.i..

SFOGLIA PER LASAGNE
La sfoglia di pasta all'uovo dovrà essere surgelata**,** priva di additivi, aromi e coloranti, con i seguenti ingredienti: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua, sale. Dovrà essere utilizzata, dopo scongelamento in frigorifero a 4°C, senza preventivo passaggio in acqua bollente. Alla consegna dovrà avere un intervallo minimo dalla scadenza di 4 mesi.

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

Non è consentita la conservazione di confezioni parzialmente utilizzate.

GNOCCHI DI PATATE
Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- preparati con almeno il 60% di patate e/o equivalente quantitativo di fiocchi di patate reidratate e senza l'aggiunta di additivi alimentari (coloranti e conservanti).
- preconfezionati all'origine, sottovuoto o in atmosfera protettiva o surgelati, in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliere, senza determinare avanzi di prodotto sfuso.
- prodotti con buona tecnica di fabbricazione;
- esenti da odori e sapori anomali dovuti ad inaridimento e/o ad errate tecniche di conservazione.

Le confezioni saranno intatte e pulite ed etichettate ai sensi del Reg. UE 1169/2011 e dal D. Lgs.109/92 e s.m.i..
Sono da preferire del tipo senza uova, adatti anche ai soggetti allergici.

GNOCCHI DI SEMOLINO
Qualora previsti dal menù, dovranno essere direttamente preparati in giornata, secondo ricetta, presso la cucina.

RISO (E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO NAZIONALE);
Deve essere delle migliori qualità, Carnaroli o Arborio o Roma o Baldo o Ribe o S. Andrea, leale, pulito,secco, sano e senza odori. Il riso deve essere ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successiveoperazioni di raffinatura e provenire dall'ultimo raccolto.
Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.
Sporadicamente potrà essere eventualmente richiesta la fornitura di riso integrale e/o parboiled integrale per la realizzazione di particolari preparazioni alimentari.

ORZO PERLATO
L'orzo in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita. Non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti. I granelli devono essere arrotondati, di colore giallo paglierino. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre**.** La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi

FARRO DECORTICATO
Il farro in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita. Non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti. I granelli devono essere arrotondati, di colore giallo**.** La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre**.** La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi.

MIGLIO DECORTICATO
Non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti.
La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre. La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi.

LEGUMI SECCHI
I legumi secchi richiesti (ceci, fagioli borlotti, fagioli cannellini, lenticchie, piselli). Devono essere mondati, privi di muffe, infestanti e corpi estranei, uniformemente essiccati e di pezzatura omogenea. Devono presentarsi di aspetto sano, con colore caratteristico della varietà. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre. La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi.

OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE
L'olio extravergine richiesto sarà biologico, prodotto con olive da coltivazione nazionale, ottenuto per spremitura a freddo, conforme alla vigente normativa. Deve essere limpido, privo di impurità, di sapore gradevole, odore e colore caratteristici. Deve essere fornito in bottiglie di vetro da litro di colore scuro, dotato di sistema di chiusura richiudibile in modo igienico.
Al momento della consegna la vita residua deve essere di almeno 12 mesi.
L'olio di oliva extravergine dovrà essere utilizzato per il condimento a crudo di piatti freddi e da consumare caldi (eventualmente utilizzabile anche per cotture al forno).
Dovrà essere utilizzato per tutte le preparazioni, anche per le cotture .

OLIVE VERDI E NERE SNOCCIOLATE IN SALAMOIA

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.
Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto non spaccato, né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.
Il prodotto deve essere contenuto in vetro ed ogni confezione deve riportare le dichiarazioni previste dalla legge.

ACCIUGHE SOTTO SALE, CAPPERI SOTTO SALE
Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.
Ogni confezione deve riportare le dichiarazioni previste dalla legge.

ACETO BIANCO
Il prodotto deve rispondere ai requisiti dell'art. 41 del D.P.R. 12/02/1965, n. 162 (convertito con modificazione nella Legge 739/70).
Deve avere acidità totale, espressa in acido acetico, non inferiore al 6% e non superiore al 12%.
Il nome di aceto o aceto di vino è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica del vino.
Le etichette dei contenitori devono riportare quanto richiesto dal DPR 12/02/1965, n. 162.
La composizione dell'aceto deve rispondere ai requisiti richiesti dal D.M. 27/03/1986.

ACETO MELE
L'aceto di mele richiesto dovrà essere ottenuto delle mele intere. Dovrà avere aroma leggermente fruttato ed agrodolce. Dovrà essere fornito in bottiglie in vetro con un sistema di chiusura richiudibile in modo igienico ed esente di deposito. Prodotto e confezionato secondo la normativa vigente.

SALE FINO E GROSSO
Si richiede sale iodurato/iodato.
Il prodotto deve essere pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazione di natura chimica od ambientale. Deve essere fornito in confezioni da kg 1.

ZUCCHERO
Si richiede zucchero semolato raffinato, in confezioni originali, integre ed a tenuta da kg 1. All'apertura non deve presentare alcuna impurità.

ZAFFERANO
Prodotto ottenuto dagli stimmi del fiore del *Crocus sativus*.
Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice.
Per le norme di tutela di zafferano riferirsi al R.D.L. 2217/1936.
Per la preparazione di risotti dovrà essere previsto l'impiego minimo di 0,125 grammi di zafferano ogni otto utenti.

SPEZIE ED AROMI
Si richiede maggiorana, noce moscata, origano, timo, rosmarino, erba cipollina, chiodi di garofano, in involucri sigillati recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta produttrice.
Le spezie ed aromi quali cannella, noce moscata, chiodi di garofano, origano, pepe macinato dovranno essere macinati con etichettatura a norma di legge in confezioni in vetro o plastica con chiusura che garantisca la conservazione igienica del prodotto ed in quantitativi da g 100 e g 250, o inferiori. E' vietata la fornitura di spezie in sacchetti in materiale plastico.

PESTO ALLA GENOVESE
Si richiede l'impiego di pesto prodotto in cucine a partire dalla materie prime (ingredienti: basilico fresco o gelo, Parmigiano Reggiano, Pecorino Sardo, pinoli nazionali, olio extra vergine di oliva, sale, eventuale aglio fresco), prodotto nello stesso giorno di consumo, o su autorizzazione del Comune, pesto confezionato in atmosfera modificata, in olio extravergine di oliva, privo di anacardi, esaltatori di sapidità e aromi. All'apertura non deve presentare odore e sapore anomali dovuti all'irrancidimento. Deve essere fornito in quantitativi tali in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliere, senza determinare avanzi di prodotto sfuso. E' vietato conservare il prodotto in rimanenza.

CARNI *

CARNI BOVINE
Le carni devono possedere le caratteristiche previste per l'indicazione "ORIGINE ITALIA", animale nato, allevato e macellato in Italia (rif. Regolamento di Esecuzione UE N. 1337/2013 della Commissione del 13 dicembre 2013, che fissa le modalità di applicazione del regolamento UE n. 1169/2011).
A richiesta del Comune dovrà essere dimostrata e documentata la rintracciabilità e la provenienza esclusivamente italiana.

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

E' ammessa la fornitura di carni bovine fresche refrigerate, confezionate sottovuoto.
Dovranno provenire da carcasse bovine di categoria "Z", che comprende le carcasse di animali di età compresa tra 8 e 12 mesi.

Nel solo caso in cui fossero impiegati Bovini di particolare pregio (razza), appartenenti a Razze nazionali tutelate da Consorzi, IGP, le carni potranno eventualmente provenire da capi di età superiore a 12 mesi: "vitellone - bovino adulto".

I tagli devono provenire da classi di conformazione U (ottima = profili nell'insieme convessi con sviluppo muscolare abbondante) e stato di ingrassamento 2 (sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti), secondo le griglie UE.

Parametri igienico sanitari:
- la carne deve essere esente da sostanze estrogene ed inibenti.
- il pH deve essere al massimo 5.8.

I tagli anatomici dovranno essere i seguenti:

- per arrosti e fettine: coscia
- per tritate, ragù, polpette, spezzatino, bolliti, bocconcini, brasati: spalla

I tagli devono essere accuratamente rifilati in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7%.

La carne di categoria "Z" deve presentare le seguenti caratteristiche: colore rosso chiaro, consistenza pastosa, grana fine e tessitura compatta per scarso connettivo, grasso bianco avorio e consistenza compatta, sapidità e tenerezza.
I singoli tagli di carne refrigerata devono essere in confezioni sottovuoto ed etichettati nel rispetto delle vigenti normative con l'indicazione del taglio fornito. L'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne: il vuoto deve essere totale e non devono essere liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali.
Alla consegna la carne refrigerata dovrà avere un tempo di scadenza non inferiore ai 25 giorni.

CARNI SUINE
Le carni devono provenire da allevamenti italiani e tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell'animale al confezionamento della carne dovrà avvenire in stabilimenti italiani. Il rispetto della filiera italiana deve essere garantita mediante adeguata etichettatura. A richiesta del Comune dovrà essere dimostrata e documentata la rintracciabilità e la provenienza esclusivamente italiana. E' ammesso l'impiego e la fornitura di carni suine fresche refrigerate, confezionate sottovuoto.

Parametri igienico sanitari:
- la carne deve essere esente da sostanze estrogene ed inibenti;
- il pH deve essere al massimo 6,2.

Il taglio anatomico dovrà essere "filone taglio Bologna" (carrè disossato senza scannello).

I tagli devono essere accuratamente rifilati in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 3%.

La carne di suino deve presentare le seguenti caratteristiche: colore roseo/rosso, grasso di consistenza pastosa e di aspetto bianco lucido, con superficie di taglio asciutta.
I singoli tagli di carne refrigerata devono essere in confezioni sottovuoto ed etichettati nel rispetto delle vigenti normative con l'indicazione del taglio fornito. L'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne: il vuoto deve essere totale e non devono essere liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali.
Alla consegna la carne refrigerata dovrà avere un tempo di scadenza non inferiore ai 25 giorni.

CARNI AVICUNICOLE
Le carni devono provenire da allevamenti italiani e tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell'animale al confezionamento della carne dovrà avvenire in stabilimenti italiani. A richiesta del Comune dovrà essere dimostrata e documentata la rintracciabilità e la provenienza esclusivamente italiana.

Tutti i prodotti avicoli dovranno essere conformi alle normative vigenti ed in particolare rispettare quanto previsto dall'O.M. 26 agosto 2005 "Misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive e diffusive dei volatili da cortile" e successive modifiche.

E' ammesso l'impiego e la fornitura di carni avicunicole fresche refrigerate con classe di appartenenza "A", sottovuoto.
E' ammesso, per la carne con osso, l'impiego e la consegna in vaschette etichettate avvolte con film plastico. La data di macellazione, alla consegna, non deve superare i 5 giorni (per la carne confezionata sottovuoto) e 2 giorni (per quelle confezionate in film plastico). Le modalità di approvvigionamento devono garantire presso le cucine degli Asili Nido uno stoccaggio non superiore ai 2 giorni. La data di macellazione dovrà essere riportata sull'etichetta.

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

Saranno richiesti:
- fuselli e sopracosce di pollo da maschio con età compresa tra 8 e 11 settimane
- petti di pollo senz'osso da maschio con età compresa tra 8 e 11 settimane
- fesa di tacchino maschio con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi

La carne avicunicola dovrà essere priva di odori e sapori anomali, esenti da ecchimosi, grumi di sangue, da fratture e tagli o lacerazioni. Le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme.
I fuselli e le sopracosce dovranno essere spennati, spiumati ed esenti da residui di peli.
L'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne: il vuoto deve essere totale e non devono essere liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali.

CARNI DI AGNELLO, CAPRETTO, CAVALLO

Per particolari esigenze dietetiche, comprovate dal responsabile del servizio, l'azienda si impegna a fornire nelle quantità richieste e in tagli freschi le carni di cui sopra, ricavate da animali giovani e in ottimo stato di salute. Non saranno accettate forniture di carni non confezionate sottovuoto o in atmosfera modificata e mancanti dell'etichettatura obbligatoria.

***** Per tutti i tipi di carne l'A.C. si riserva la facoltà di richiedere, senza aggiunta di costi, la fornitura di carne grammata e confezionata all'origine. Si ribadisce che e' tollerato un calo peso massimo dopo cottura del 30%.

SALUMI

PROSCIUTTO COTTO – alta qualità
Il prosciutto cotto deve essere ottenuto esclusivamente da coscia di suina intera di origine nazionale e deve essere di "alta qualità" secondo quanto definito dal D.M. 21 settembre 2005 "disciplina della produzione e della venditadi taluni prodotti di salumeria".
I prosciutti devono essere privi di polifosfati, lattosio, caseinati di calcio, proteine di soia, glutammato e glutine.
E' vietato l'utilizzo di prosciutto ricostruito o ricomposto.
La pezzatura media dovrà essere tra 6 e 8 kg.
Per il servizio destinato alla fornitura dell'asilo nido, potranno eventualmente essere richieste confezioni di prodotto pre-affettato monodose o pluriporzione di peso uguale o inferiore a 500g; il prodotto così fornito dovrà avere le stesse caratteristiche sopra indicate. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate, per peso, al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione.
Alla consegna il prosciutto deve avere ancora vita residua (*shelf life* residua) di almeno 3 mesi, per le pezzature intere, di almeno 15 giorni, per il prodotto pre-affettato.

PROSCIUTTO CRUDO DOP (Parma)
Il prosciutto crudo dovrà essere prodotto da coscia fresca di suino con stagionatura non inferiore ai 12 mesi, (la data di produzione deducibile da contrassegno metallico in fascetta O.M. 14/02/68). E' richiesta la fornitura di prosciutto crudo DOP (Denominazione di Origine Protetta), carne di origine italiana, che riporti il marchio di Consorzio di tutela. Il prosciutto crudo dovrà essere disossato, ben pressato e confezionato sottovuoto. Al taglio deve presentare colore uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframezzato in scarsa misura dal bianco puro del grasso. La carne dovrà avere buona consistenza, non salato, di sapore delicato e dolce. L'umidità deve essere compresa tra il42 ed il 54%.

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP
La bresaola deve essere IGP (Indicazione Geografica Protetta), con carne di origine italiana, e sito di produzione sito in Valtellina, ottenuta dalla massa muscolare "punta d'anca" con caratteristiche organolettiche, chimico fisiche previste dal disciplinare di produzione approvato con decreto del Ministero delle Politiche Agricole del 23/12/1998. Il prodotto deve avere stagionatura di almeno45 giorni, presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini, aponeurosi e grasso. Non sono ammessi difetti di conservazione, superficiali e profondi, né odori e sapori sgradevoli.
Al taglio il prodotto deve avere profumo caratteristico, colore rosso rubino, di consistenza tenera.
La carne de

LIEVITO PER DOLCI E PIZZE
Lievito secco naturale composto da *Saccaromyces cerevisiae* attivi .
Lievito per dolci in bustine atte alla lievitazione di circa ½ Kg. di farina.
Il prodotto fornito deve essere privo di impurità, sostanze estranee ed infestanti.

PRODOTTI ITTICI
I prodotti ittici dovranno essere surgelati (il pesce surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti)

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

in confezioni originali e in buono stato di conservazione. Il prodotto non deve avere mai subito interruzione della catena del freddo, non si devono infatti evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche, quali deformazione delle confezioni, cristallo di ghiaccio visibili, compattamenti del prodotto).
Allo scongelamento il prodotto non devono presentare corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni, anche parziali essiccamenti, disidratazione, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne, cartilagini.
Devono essere deliscati (i filetti dichiarati senza spine non devono presentare spine superiori a 5 mm. È tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm).
Al momento della consegna i prodotti devono avere un periodo residuo alla data di scadenza pari a 90 giorni.

Si richiedono:

NOME COMUNE	NOME SCIENTIFICO	TIPOLOGIA FORNITURA
Sogliola	*Solea vulgaris*	filetti
Platessa	*Pleuronectes platessa*	filetti
Merluzzo/Nasello	*Merluccius merluccius* *Merluccius hubbsi* *Macruronus magellanicus* *Merluccius senegalensis* *Merluccius capensis* *Gadus morhua morhua*	Filetti e tranci
Halibut	*Hippoglossus hippoglossus* *Reinhardtius hippoglossoides*	Filetti
Pesce Persico	*Perca fluviatilis* *Lates niloticus*	Filetti
Trota iridea	*Oncorhynchus mykiss*	Filetti
Trota fario	*Salmo trutta morpha fario*	Filetti
Cernia	*Polyprion americanus*	Filetti
Palombo	*Mustelus mustelus*	Tranci
Pesce spada	*Xiphias gladius*	Tranci
Salmone	*Salmo salar*	Filetti
Gallinella australe	*Chelidonichthys kumu*	Filetti
Gallinella o Cappone	*Trigla lucerna*	Filetti

Deve essere in particolare dichiarata la denominazione commerciale della specie, il metodo di produzione (cattura in mare o nelle acque interne o allevamento), la zona di cattura, il lotto e la data di scadenza.
La pezzatura deve essere omogenea e costante, la percentuale di glassatura deve essere dichiarata e non superare il 20%. Sono richieste confezioni da kg 1, kg 5, kg 10.

BASTONCINI DI:

- ***FILETTI DI MERLUZZO***
  I bastoncini di filetti di merluzzo (quantità di merluzzo non inferiore ore al 60% del peso complessivo del prodotto), impanati surgelati (non prefritti), devono presentare le seguenti caratteristiche:
  - il prodotto deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare buone caratteristiche organolettiche.
  - consistenza della carne soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.
  - colore delle carni: bianco, assenza di colori estranei o macchie anomale.
  - odore caratteristico: assenza di odore ammoniacale o comunque sgradevole.
  - sapore caratteristico, privo di retrogusti.
  - forma a parallelepipedo, di pezzatura omogenea.
  - assenza di pelle, spine, parti estranee o resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione.
  - la panatura non deve presentare colorazioni brunastre; l'impasto deve essere di pezzatura omogenea e non deve presentare punti di distacco dal prodotto. Di consistenza croccante dopo la cottura.
  - idonei alla cottura al forno.
  - passati al metal detector (in confezionamento presso il produttore).

  Qualora non sia possibile reperire sul mercato prodotto non prefritto, sarà prevista la panatura e preparazione in loco.

TONNO IN CONSERVA
Si richiede tonno, Thunnus Albacares (Tonno a pinna gialla), all'olio di oliva o al naturale, sia in confezioni

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

monodose da g 80, che in confezioni da collettività, prodotto in stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti dalle vigenti normative. Non è ammesso il mantenimento di rimanenze di prodotto dopo il consumo.
Il prodotto deve avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme, rosa all'interno con consistenza compatta ed uniforme, non stopposa e deve risultare esente da ossidazioni, vuoti, parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue), macchie ed anomalie. **I contenitori non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice o corrosioni interne. Alla consegna il prodotto deve avere una vita residua alla scadenza di almeno 2 anni.**
Da utilizzare solo per ragazzi delle scuole secondarie di primo grado e adulti.

LATTE E DERIVATI

LATTE FRESCO INTERO
Origine del latte: Italia.
Per le merende eventualmente previste dai menù, il latte deve essere intero, fresco, pastorizzato di Alta Qualità, così come definito dalla vigente normativa.
Sono richieste confezioni da litro o da mezzo litro.
Per diete particolari può essere richiesto latte fresco pastorizzato parzialmente scremato e scremato.

LATTE A LUNGA CONSERVAZIONE UHT
Origine del latte: Italia.
Per le preparazioni culinarie sarà richiesto latte a lunga conservazione UHT (trattamento ultrarapido ad alta temperatura), intero o parzialmente scremato, in confezioni da litro o mezzo litro.
Il prodotto deve avere, alla consegna, un intervallo minimo dalla scadenza di 2 mesi.

ALTRI TIPI DI LATTE VACCINO
Per le diete speciali possono essere richiesti altri tipi di latte vaccino come ad esempio quello delattosato. Dovranno essere consegnati nelle confezioni minime presenti sul mercato.

LATTI NON VACCINI
Origine del latte: Italia.
Per diete speciali possono essere richiesti altri tipi di latte non vaccino quali latte di capra, di soia o altri. Dovranno essere consegnati nelle confezioni di pezzatura minima presenti sul mercato.

YOGURT
Origine del latte: Italia.
Lo yogurt deve essere intero, contenente microrganismi specifici acidificanti vivi e vitali nel prodotto finito fino al momento del consumo in numero non inferiore a 10^6/g, con acidità non inferiore a 0,8%. Dovrà essere fornito con o senza aggiunta di frutta, privo di additivi alimentari, coloranti ed aromi di sintesi. Le confezioni dovranno essere da g 125. Il prodotto al momento del consumo dovrà ancora avere almeno 10 giorni dalla data di scadenza.
Il prodotto dovrà avere un gusto tipico, odore e colore caratteristici con consistenza morbida e cremosa, omogeneo e senza separazione del siero.

YOGURT DI SOIA
Ingredienti: estratto di soia (70 % circa), zucchero, sciroppo di glucosio, olio vegetale emulsionante (mono e digliceridi degli acidi grassi), stabilizzanti (farina di semi di carrube, alginato di sodio, carragenani, gomma di guar), aromi.

BURRO
Le modalità di produzione (Origine del latte: Italia), la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme delle Leggi n. 1525 del 23 febbraio 1956, n. 202 del 13 maggio 1983 e n. 142 del 19 febbraio 1992, nonché dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997 e n. 1526 del 23 dicembre 1956 e s.m..

In particolare il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'80%. Il burro deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento.
Non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido e presentare alterazioni di colore sulla superficie. Non deve esserci crescita di muffe.
Non deve essere microbiologicamente contaminato.
In caso di richiesta, deve essere fornito un reperto analitico comprovante la genuinità del prodotto sulla base della L. n. 1526/1997 e il buono stato di conservazione.
Dovrà essere fornito in panetti da g 125, g 250 e g 500 con almeno 30 giorni di conservazione residui.

BUDINO
Il budino deve essere pastorizzato (NON sterilizzato), del tipo da conservare in frigorifero a +4°C, fornito nei gusti cacao, nocciola, fior di latte, vaniglia e *creme caramel*. Le confezioni dovranno essere monodose da g

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

125. Il prodotto al momento del consumo dovrà ancora avere *shelf life* residua di almeno 10 giorni.

BUDINO DI RISO
Ingredienti: succo di mele (42% circa), acqua, purea di pere (21 % circa), riso (8,4% circa), addensante (gomma xanthano, agar-agar), sale marino, scorza di limone, aspergillus orizae.

DESSERT (ad esclusione del "budino", già precedentemente descritto)
Condizioni generali:

- devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati, da 80g / 100g.
- le dichiarazioni su ogni singolo contenitore devono rispondere ai requisiti previsti dal Reg. UE 1169/2011 e D. Lgs.109/92 e s.m.i..
- non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.

FORMAGGI (Origine del latte: Italia)
I formaggi richiesti devono essere rispondenti alla vigente normativa.
I formaggi dovranno essere di prima scelta e non potranno essere forniti in stato di eccessiva maturazione, bacati, crepati o invasi da acari e insetti, colorati all'interno o all'esterno con sostanze coloranti.
Nella produzione non devono essere state aggiunte al latte sostanze estranee, a eccezione del caglio, degli eventuali fermenti lattici e del sale. Non sono ammessi additivi negli ingredienti e conservanti della crosta.
La pasta deve presentarsi omogenea ed avere il punto giusto di maturazione e stagionatura. I formaggi freschi alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza. Dopo il consumo non devono essere conservate rimanenze di prodotto non in confezioni integre.

Potranno essere richiesti tutti i tipi di formaggi, in particolare:

Parmigiano Reggiano DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela. La stagionatura non può essere inferiore ai 18 mesi e deve essere rilevabile alla consegna ed ai controlli. Gli spicchi di Parmigiano dovranno avere la crosta con impressa la marchiatura tipica e devono essere confezionati secondo quanto previsto dal consorzio per la tutela del parmigiano reggiano.
Da utilizzarsi come condimento per primi piatti e come seconda portata.

Asiago DOP (Denominazione di Origine Protetta), formaggio a pasta dura, deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Fontina DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Tipo Fontina (*Fontal* di produzione nazionale): Umidità: < 40 % +/-3%, Grasso: >45 % +/-3%.

Taleggio DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Gorgonzola DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Pecorino Toscano fresco DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Pecorino Sardo dolce DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

*Caprino fresco***,** prodotto caseario a base di latte di capra, con le seguenti caratteristiche organolettiche: odore di latte acido e di yogurt, sapore leggermente acido,non salato.

Emmenthaler svizzero, formaggio a pasta compatta, morbida, color giallo/burro, sapore delicato e caratteristico, occhiatura tipica, e priva di crepe esterne o rigonfiamenti, con una percentuale di grassi non inferiore.

Italico, formaggio con pasta cremosa e compatta al taglio, di sapore dolce.

Primo sale, formaggio fresco tipo canestrato, ottenuto con latte intero vaccino.
Pasta tenera, fine e di color bianco gesso, aroma di latte, sapore delicato.

Provolone Valpadana DOP, formaggio semiduro a pasta filata, senza occhiatura o con occhiatura appena pronunciata; è tollerata una leggera sfogliatura.
Di colore leggermente paglierino.
E' richiesta la fornitura di un prodotto di non più di 3 mesi di stagionatura (pasta dolce).

Mozzarella (prodotto nazionale), a pasta filata di latte vaccino senza conservanti, con sapore e profumo caratteristici.
In pezzature da g 15, g 30 e g 50, in plurirazioni, da g 100, in confezioni singole o plurirazioni oppure da g

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

1000 (in filoni, per la produzione della pizza). Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.

Crescenza, formaggio fresco, molle, in confezioni da g 100 o panetti da g 1000. Con sapore tipico, senza anomalie tendenti all'acido o all'amarognolo. Il colore deve essere tipico chiaro, privo di colorazioni superficiali anomale. Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.

Robiola, formaggio fresco, in confezioni da g 50-100 o panetti da g 1000. Con sapore tipico, senza anomalie tendenti all'acido o all'amarognolo. Il colore deve essere tipico chiaro, privo di colorazioni superficiali anomale. Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.

Formaggio spalmabile tipo Quark, formaggio fresco, cremoso, a pasta molle, di sapore leggermente acidulo, ottenuto da latte vaccino intero pastorizza toto. Esente da additivi. Il prodotto deve essere in confezioni da g50/g100, termo sigillate.
Il colore deve essere tipico chiaro, privo di colorazioni superficiali anomale. Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.

Ricotta, prodotto dal siero di latte vaccino, non deve presentare sapore, colore ed odori anomali. In confezioni da g 80, g 250, g. 1000. Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.
Potrà essere richiesta la fornitura di ricotta stagionata.

GELATO
Dovranno essere forniti in confezione originali, in coppette da 50-70 grammi con cucchiaio a perdere, rispondente alla vigente normativa. Deve essere mantenuto a temperatura idonea fino alla distribuzione. Alla consegna il prodotto dovrà avere un tempo di vita residuo di almeno 6 mesi dalla data di scadenza. Lotto e data di scadenza dovranno essere riportati in modo evidente su ciascun imballo secondario. Ogni confezione dovrà essere priva in superficie di ghiaccio. Deve essere garantita la fornitura a rotazione di gusti diversi (esempio crema, cioccolato, fior di panna, fragola)

CIOCCOLATO IN BARRETTA (**prodotto del commercio Equo e Solidale**)
Dovrà essere fornito cioccolato in monoporzione da g 20 circa nelle varietà "fondente" e "al latte", conforme alla vigente normativa. I prodotti forniti non devono presentare difetti di affioramento o deformazioni della confezione dovuti a rammollimenti e riconsolidamenti del prodotto. Potrà essere richiesta crema di cioccolato spalmabile in monodose o in vasi.

OVETTI DI CIOCCOLATO per occasioni speciali
Dovranno essere forniti ovetti pasquali con sorpresa, del peso medio di g 30 circa, prodotti con cioccolato al latte. Il cioccolato e la sorpresa devono essere conformi alle vigenti normative. La sorpresa dovrà avere il marchio CE. I prodotti forniti non devono presentare difetti di affioramento o deformazioni della confezione dovuti a rammollimenti e riconsolidamenti del prodotto

CACAO SOLUBILE E PRODOTTI SIMILARI
Dovranno essere forniti prodotti solubili nel latte, quali:
- cacao amaro o zuccherato
- orzo solubile.

UOVA

UOVA FRESCHE
Da galline allevate a terra (tipo di allevamento: 2).
Le uova devono essere di origine nazionale. La categoria di freschezza deve essere extra; le dimensioni devono essere L (minimo 63 grammi).
La consegna deve avvenire entro 5 giorni dalla data di confezionamento ed il consumo deve avvenire entro 10 giorni successivi alla consegna.
Sono richieste per quelle preparazioni culinarie che richiedono sgusciatura dopo cottura e per quelle preparazioni che richiedono un quantitativo di uova massimo pari a 24.

UOVA FRESCHE PASTORIZZATE (uova di origine nazionale)
Da galline allevate a terra (tipo di allevamento: 2).
Per preparazioni culinarie che prevedono sgusciatura a crudo sono richiesti ovoprodotti pastorizzati in bottiglie in materiale plastico o in tetrabrick. Alla consegna il prodotto deve garantire ancora un residuo di conservazione di almeno 15 giorni.
E' vietata la conservazione di rimanenze di ovoprodotto in confezioni aperte.

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

CALENDARIO DELLA STAGIONALITA' DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Saranno da preferire, ove possibile, i prodotti di provenienza italiana.

STAGIONALITA' DELLE VERDURE												
PRODOTTI/MESI	*GEN*	*FEB*	*MAR*	*APR*	*MAG*	*GIU*	*LUG*	*AGO*	*SET*	*OTT*	*NOV*	*DIC*
AGLIO				*	*	*	*	*	*	*	*	
ASPARAGO			*	*	*	*						
BIETOLA COSTA	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
CARCIOFO	*	*	*	*								
CAROTA	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
BROCCOLO	*	*	*						*	*	*	*
CAVOLFIORE	*	*	*	*						*	*	*
CAVOLI	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
CETRIOLO						*	*	*	*			
CICORIA	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
CIPOLLINE			*	*	*							
FAGIOLO/FAGIOLINO					*	*	*	*	*			
FAVA FRESCA					*	*	*					
FINOCCHIO	*	*	*	*	*					*	*	*
FUNGHI (COLTIVATI)	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
INSALATE			*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
MELANZANE						*	*	*	*	*		
PATATE	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
PEPERONE						*	*	*	*	*		
PISELLO					*	*						
POMODORO					*	*	*	*	*			
PREZZEMOLO	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
RADICCHIO	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
RAPA	*	*	*							*	*	*
RAVANELLO				*	*	*	*	*	*	*		
SEDANO		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
SPINACIO	*	*	*	*	*				*	*	*	*
ZUCCA	*	*						*	*	*	*	*
ZUCCHINA						*	*	*	*			

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

STAGIONALITA' DELLA FRUTTA

PRODOTTI/MESI	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
ALBICOCCHE						*	*	*				
AMARENE						*	*					
ANGURIE							*	*				
ARANCE	*	*	*	*							*	*
KAKI										*	*	
CASTAGNE										*	*	
CILIEGIE					*	*	*					
CLEMENTINE	*	*								*	*	*
FICHI						*	*	*	*			
FRAGOLE				*	*	*	*	*				
KIWI	*	*	*	*	*						*	*
LAMPONI					*	*	*	*	*	*		
MANDARINI	*	*									*	*
MELE	*	*	*	*	*			*	*	*	*	*
MELONI					*	*	*	*	*			
MIRTILLI						*	*	*				
NESPOLE				*	*							
PERE	*	*	*	*	*			*	*	*	*	*
PESCHE						*	*	*	*			
POMPELMI	*	*	*	*	*						*	*
PRUGNE							*	*	*			
SUSINE						*	*	*	*			
UVA								*	*	*	*	

VERDURA FRESCA

Gli ortaggi allo stato fresco, dovranno essere di 1^ categoria.
I prodotti hanno le seguenti caratteristiche:

- presentare le caratteristiche merceologiche delle specie e qualità richieste;
- essere di maturazione naturale;
- essere asciutti, privi di terrosità e di corpi prodotti estranei;
- essere omogenei per maturazione e freschezza;
- essere esenti da difetti che possano alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi;
- le patate devono essere di colore chiaro e prive di alterazioni dovute a parassiti o gelate, non devono presentare germogli;
- sono esclusi i prodotti che hanno subito trattamenti tecnici per favorire le colorazioni e la consistenza del vegetale. I prodotti non dovranno avere subito trattamenti che comportino la presenza di residui fitosanitari per qualità e quantità superiori a quelli ammessi dalla normativa vigente.

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

Categorie merceologiche

PRODOTTO	CAT	DESCRIZIONE	TOLLERANZA QUALITA'
Cipolle	I	Bulbi: non germogliati, di buona qualità resistenti e compatti, privi di stelo vuoto e resistente, privi di rigonfiamenti causati da sviluppo vegetativo anormale, privi del ciuffo. Sono ammesse leggere macchie, purché non tocchino l'ultima tunica di protezione della parte commestibile.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alla categoria, ma conformi a quelle della II. E' ammesso l'1% massimo in peso di bulbi con germogli visibili
Porri	I	Buona qualità, la parte bianca deve costituire un terzo della lunghezza totale. Possono presentarsi leggeri difetti superficiali.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Carote Barbabietole	I	Le carote devono essere consistenti, cioè prive di segni di ammollimento, croccanti, non germogliate, non legnose né biforcate. Carote novelle e varietà piccole devono avere un calibro massimo di 40mm (150 gr. di peso). Per le carote a varietà di grande radice il calibro massimo è di 20mm (50 gr. di peso). Per le carote di I categoria sono ammessi i seguenti difetti: leggera deformazione, leggero difetto di colorazione, leggere screpolature cicatrizzate, leggeri spacchi dovuti alla manipolazione o al lavaggio, mancanza di una minima parte distale della radice	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Cavoli e verze	I	Torsolo tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie: taglio netto e nn comprendere alcuna parte della pianta. Devono essere compatti e ben chiusi secondo la varietà, devono essere esenti da danni causati da attacchi parassitari o lesioni	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Spinaci	I	Essere privi di stelo fiorifero, esenti da parassiti e da danni causati da gelo o da malattie che ne pregiudichino l'aspetto o la commestibilità. Per gli	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

PRODOTTO	CAT	DESCRIZIONE	TOLLERANZA QUALITA'
		spinaci in cespo, la parte comprendente la radice deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona delle foglie. Per gli spinaci in foglia, la lunghezza del picciolo non deve superare i 10 cm.	
Finocchi	I	Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base. Devono essere di buona qualità, esenti da difetti, con guaine esterne serrate, carnose, tenere e bianche. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, da non pregiudicare l'aspetto generale e la presentazione del prodotto.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. Calibrazione: diametro minimo mm 60
Insalate	I	**DOVRA' ESSERE DATA PREFERENZA ALLA SOMMINISTRAZIONE/UTILIZZO DI** • LATTUGHE *(*cultivar *Lactuga sativa L. capitata*, lattuga a cappuccio, lattuga a cappuccio riccia "Iceberg"; *L. sativa* L. var. l*ongifoglia*, lattuga romana; da incroci delle due varietà*).* *Qualora necessario, potranno inoltre essere impiegate* • INDIVIE RICCE (cultivar derivate da *Cichorium endivia* L. var. *crispa*). • SCAROLE (cultivar da *Cichorium endivia* L. var. l*atifoglia*). Radicchio	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Sedani da coste	I	Essere di buona qualità, presentare forma regolare, esenti da malattie o attacchi parassitari su foglie o nervature principali. Nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. I sedani da coste sono classificati in: grossi (superiori a 800 gr.) medi (500-800 gr.) piccoli (150-800 gr.)
Pomodori	I	Buona qualità, sufficientemente turgidi, di forma aspetto, sviluppo tipico della varietà ad esclusione dei frutti con la zona perpendicolare di consistenza e di colore anormale (dorso verde). Sono ammessi, come difetti: leggero difetto di forma e sviluppo, leggero difetto di colorazione dell'epidermide, leggerissime ammaccature.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. Calibrazione: pomodori tondi e costoluti diam. Max 35 mm pomodori oblunghi 30 mm
Peperoni	I	Buona qualità, sufficientemente turgidi, di forma, sviluppo e aspetto tipici della varietà, esenti da macchie; il peduncolo può essere leggermente tagliato o danneggiato, purché il calice risulti intero.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Melanzane	I	Buona qualità, sufficientemente turgide, di forma, sviluppo tipiche della varietà con ammessi i seguenti difetti: leggero difetto di forma e sviluppo, leggero difetto di colorazione dell'epidermide, leggerissime ammaccature, leggera curvatura. Il peduncolo può essere leggermente tagliato o danneggiato, purché il calice risulti integro.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Cavolfiori	I	Le infioroscenze devono presentarsi resistenti, di grana serrata, di colore da bianco a bianco avorio. Le foglie, se presenti, devono avere aspetto fresco. Il prodotto deve essere di buona qualità. Sono ammessi: leggero difetto di forma, colorazione e sviluppo; leggerissima peluria.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Fagiolini	I	Facilmente spezzabili a mano, giovani e teneri, con semi poco sviluppati, i baccelli devono essere	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

PRODOTTO	CAT	DESCRIZIONE	TOLLERANZA QUALITA'
		chiusi. Sono tollerati difetti di colorazione fili corti e poco resistenti.	Calibrazione: diametro massimo fini 9 mm Cultivar richieste: anellino giallo; meraviglia di Venezia; verdi cilindrici
Piselli e fagioli	I	Con forma, colorazione e sviluppo tipici della varietà. Peduncolati, freschi e turgidi. Senza alterazioni di sorta con almeno 5 semi. I semi devono essere almeno a metà del loro sviluppo, senza averlo completato, devono essere ben formati, teneri e succosi, sufficientemente consistenti in modo che, premuti tra due dita, si schiaccino senza dividersi, non devono risultare farinosi.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. Calibrazione per i piselli: diametro max fini 8,5 mm Cultivar richieste: oberon, alderman, mangiatutto, progress 9, laxton superbo, rondò, supremo Fagioli, cultivar richieste: borlotti, bianchi di spagna, cannellini
Patate (presso il centro cottura è consentito l'impiego di patate surgelate)	I	Morfologia uniforme con peso minimo di 60 gr. Per ogni tubero e un massimo di 270 gr. Selezionate per qualità e grammatura e ogni partita deve risultare di una sola cultivar, assenza di tracce di inverdimento erpicale, di germogliazione incipiente, di germogli filanti. Assenza di tracce di marciumi incipienti, maculosità bruna nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate, danni da trattamenti antiparassitari. Devono risultare pulite. Non devono avere odori, o sapori particolari, avvertibili prima o dopo la cottura. Nessun trattamento antigerminativo	

VERDURE SURGELATE

I sotto elencati prodotti (gli unici utilizzabili surgelati) avranno un uso limitato e solamente legato alla necessità di utilizzo "fuori stagione" o su specifica autorizzazione del Comune:

- piselli,
- fagiolini,
- asparagi,
- spinaci/erbette,
- carote *baby*,
- minestrone surgelato (devono essere specificate, da parte del fornitore, le verdure che compongono il minestrone - almeno 10 verdure diverse - e la loro percentuale in peso).

I prodotti dovranno essere di ottima qualità e presentare dopo lo scongelamento le caratteristiche organolettiche e merceologiche delle medesime specie fresche, senza odori sgradevoli od estranei in conseguenza di sostanze aggiunte per la conservazione e/o per la congelazione ed essere privi di qualsiasi altro difetto o corpi estranei.
In particolare i vegetali dovranno risultare, specialmente per le qualità in foglie, esenti da ogni traccia di terrosità e di parti non utilizzabili.

Le singole confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione, il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

- proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto dalle contaminazioni batteriche o di altro genere;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

FRUTTA FRESCA
Se non fornita biologica dovrà appartenere alle categorie commerciali prima (1^) o extra.

- Si richiede la fornitura di banane biologiche e ananas del Mercato Equosolidale.
- I frutti dovranno essere maturi fisiologicamente e non solo commercialmente.

Il confezionamento e le indicazioni riportate in etichetta (complete e comprensibili) devono essere conformi alla vigente normativa.
La frutta deve essere:

- di selezione accurata, omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- avere calibratura e grammatura pari a 130/150 grammi per pesche, mele, pere ed arance e di 60/70 grammi per mandarini, albicocche, prugne, etc.;
- presentare le caratteristiche organolettiche tipiche della specie di coltivazione;
- aver raggiunto la maturazione fisiologica che la renda adatta al consumo;
- essere turgida, non bagnata, né con acqua di condensazione;
- essere priva di acqua di vegetazione fisiologica che la renda adatta al consumo;
- essere pulita, priva di terra e terriccio, priva di infestanti;
- privi di ogni residuo di fertilizzanti ed antiparassitari;
- privi di trattamenti superficiali.

Saranno considerati non idonei i prodotti che presenteranno le seguenti anomalie:
- tracce visibili di marciume o alterazioni tali da rendere inadatti al consumo;
- presenza di parassiti animali o vegetali;
- prodotti che hanno subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere una anticipata maturazione.

Per la qualità commerciale della frutta si fa riferimento ai seguenti Regolamenti Comunitari e loro successive integrazioni e/o modificazioni:

Agrumi: Reg. (CE) n. 1799/2001 del 12/09/01;
Albicocche: Reg. (CE) n. 851/00 del 27/04/00;
Banane: Reg. (CE) n. 2257/94 del 16/09/94;
Ciliegie: Reg. (CE) n. 214/04 del 06/02/04;
Angurie : Reg. (CE) n. 1862/04 del 26/10/04;
Fragole: Reg. (CE) n. 843/02 del 21/05/02
Kiwi (Actinidia): Reg. (CE) n. 1673/04 del 24/09/04;
Mele: Reg. (CE) n. 85/04 del 15/01/04;
Meloni: Reg. (CE) n. 1615/01 del 07/08/01;
Pesche: Reg. (CE) n. 1861/04 del 26/10/04;
Pere: Reg. (CE) n.86/04 del 20/01/04;
Prugne: Reg. (CE) n. 1168/99 del 03/06/99;
Uva da tavole: Reg. (CE) n. 2789/99 del 22/12/99.

- Le mele devono essere di diverse qualità e fornite a rotazione: Golden Delicius, Stark Delicius, Red Delicius, Rojal Gala
- Le pere devono essere di diverse qualità e fornite a rotazione: William, Abate, Kaiser (solo da cuocere), Conference
- L'uva deve essere della varietà Regina e Italia a rotazione bianca e nera
- Le arance devono essere di diverse qualità e fornite a rotazione: Tarocco, Sanguinella, Moro, Navel
- Le pesche devono essere di diverse qualità e fornite a rotazione a pasta gialla, pasta bianca e pesche noce

Frequenza fornitura:
- Le banane devono essere fornite per tutte le utenze una volta la settimana.
- Fragole e ciliegie devono essere fornite a tutte le utenze almeno due volte al mese nell'arco della loro stagionalità.
- Uva, albicocche, prugne, pesche, pesche noci, meloni ed angurie devono essere forniti settimanalmente nell'arco della loro stagionalità.

A tal proposito dovrà essere introdotto presso il centro cottura un sistema di registrazione della tipologia di frutta fornita, approvato dalla S.A. e lasciato a disposizione di eventuali controlli.

PUREA DI FRUTTA/POLPA DI FRUTTA
Prodotto composto unicamente da frutta senza zuccheri aggiunti né conservanti.
Deve essere fornito in vaschette monoporzione da 100g, con capsula di chiusura "easy peeling"; le vaschette dovranno essere in alluminio o in altro materiale plastico ad uso alimentare.
Aspetto: polpa raffinata (mela, mela/banana, pera, prugna, frutti di bosco, pesca);
Odore e colore: tipico della materia prima.

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

Il prodotto deve:
- presentare caratteristiche igieniche ottime e assenza di alterazioni microbiche e fungine; non deve presentare odore, colore e sapore anomali.
- potersi conservare a temperatura ambiente.

FRULLATI DI FRUTTA PASTORIZZATA SENZA ZUCCHERO

Per le merende sono richiesti frullati di frutta pastorizzati senza zucchero, in bottigliette di plastica, da conservare in frigorifero e somministrare previa eventuale diluizione.

Solo per i cestini freddi delle gite saranno utilizzati i succhi di frutta sterilizzati (100% frutta), senza zuccheri aggiunti.

Devono avere sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano. Forniti in tetrabrick da ml 200 provvisti di cannuccia per il consumo (monodose) e pluridose da massimo litri 1 (in tetrapak o vetro). Devono essere forniti, a rotazione, i seguenti gusti:
- pesca
- albicocca
- pera
- mela
- arancia

CONFETTURA DI FRUTTA

Deve essere fornita confettura extra, in confezioni in vetro con capsula a vite che garantisca l'igienicità della chiusura. Le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e translucida. L'aroma ed il sapore devono richiamare il frutto di provenienza. All'esame organolettico non si devono riscontrare caramellizzazione degli zuccheri, sapori estranei e ammuffimenti. I prodotti dovranno essere forniti in vasi da g 250. All'occorrenza potranno essere richieste confezioni monodose, sempre da g 25.

Sono richiesti i seguenti gusti, che dovranno essere forniti a rotazione mensile:
- albicocca,
- frutti di bosco,
- fragola,
- ciliegia,
- pesca.

THE/CAMOMILLA E TISANE

Si richiedono the, camomilla e tisane in bustine-filtro, privo di impurità, sostanze estranee ed infestanti.
Il the deve essere deteinato con le seguenti caratteristiche: non più dello 0,1% di caffeina sulla sostanza secca.
La camomilla e le tisane deve essere**,** composto da fiori interi o parte di essi.

MIELE

Il prodotto deve essere di origine italiana.
Deve essere di acacia o millefiori.
Non deve contenere materie organiche ed inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti, parti di insetti, covate e granelli di sabbia.
Non deve presentare sapore ed odore estranei
Non aver iniziato un processo di fermentazione
Non essere sottoposto a trattamenti termici
Non presentare un'acidità modificata artificialmente
Non essere sottoposto a trattamenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione d'origine.
In etichetta dovranno essere riportate le seguenti informazioni:
- la denominazione di vendita
- la quantità netta o nominale
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del produttore o confezionatore o venditore;
- la dicitura di identificazione del lotto di produzione.
- l'indicazione del termine preferenziale di consumo;
- il Paese d'origine;
- la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento (quando diverso dall'indirizzo del responsabile di commercializzazione già indicato in etichetta).

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

POMODORI PELATI
La materia prima deve essere di origine italiana.
Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. n. 428 del 11.4.1975.
I pomodori impiegati devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti amalattie e devono presentare il caratteristico colore, odore, sapore del pomodoro maturo.
Il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 65% del peso netto.
I frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato.

Il residuo secco, al netto di sale aggiunto, non deve essere inferiore al 4%.
I contenitori non devono presentare ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne.
Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. n. 327/80, art. 64 e dal D.Lgs. 109/92 e s.m.i..

PASSATA DI POMODORO
La materia prima deve essere di origine italiana.
Prodotta da pomodori maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e deve presentare il caratteristico colore, odore, sapore del pomodoro maturo. Non deve contenere bucce e semi.
Il residuo secco, al netto di sale aggiunto, non deve essere inferiore al 6%.
I contenitori non devono presentare ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne.Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni:

- denominazione e tipo di prodotto,
- peso sgocciolato,
- peso netto,
- nome della ditta produttrice,
- nome della ditta confezionatrice,
- luogo di produzione,
- ingredienti impiegati, in ordine decrescente,
- data di scadenza,

come da D.P.R. n. 327/80 e dal D.Lgs. 109/92 e s.m.i..

ACQUA MINERALE
L'acqua minerale, in bottiglia di vetro (in PET da 0,5 litri, solo in caso di fornitura per gite fuori sede), deve essere fornita naturale, non addizionata di anidride carbonica, oligominerale, e deve provenire da fonte/da stabilimento di imbottigliamento sito a non oltre 200km dal Comune di Tradate. L'acqua deve essere fornita in bottiglie in PET da l 1,5 e da l 0,5. Non deve essere stata sottoposta ad alcun trattamento per l'eliminazione di metalli pesanti e arsenico.

Standard chimico-fisici richiesti

Residuo fisso (mg/l)	Max 200	Per tutte le utenze ad esclusione dei lattanti il cui residuo fisso dovrà essere < 50
Sodio (mg/l)	Max 10	
Nitrati (mg/l)	Inferiori a 10	
Nitriti (mg/l)	Assenti	
pH	6,5-7	
Per gli altri parametri si fa riferimento ai valori massimi ammissibili riportati nel DM 29/12/2003 e successive modificazioni		

Devono essere trasportate con automezzi chiusi che la proteggono da fonti di calore, luce ed intemperie.
Tra la data di imbottigliamento e la consegna dovrà intercorrere un periodo non superiore ai tre mesi.
Non è consentito utilizzare bottiglie non sigillate.

VINO PER USO GASTRONOMICO ROSSO E BIANCO
Vino di pura uva, non frizzante, prodotto in assoluta conformità a tutte le disposizioni normative vigenti in materia, confezionato in tetrapak da ml 250, e portanti l'etichetta della ditta produttrice e confezionatrice con indicata la gradazione complessiva del vino.

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

PRODOTTI DIETETICI E PER LA PRIMA INFANZIA

I prodotti dietetici e gli alimenti per la prima infanzia sono regolamentati dal D. Lgs. 27 gennaio 1992 n. 111, che recepisce la direttiva CE n. 89/398. Il regolamento di attuazione della predetta legge è dato dal D.P.R. 19 gennaio 1998, n. 131.
Tutte le confezioni fornite dovranno presentarsi intatte, sigillate ed il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o da agenti infestanti.
Le confezioni fornite dovranno essere nella pezzatura minima presenti sul mercato.
Alla consegna i prodotti dovranno avere almeno 9 mesi di vita residua dalla scadenza, se prodotti a lunga conservazione, 1 settimana di vita residua, se prodotti deperibili.

Nel corso del contratto saranno richieste, con le modalità riportate nel Capitolato, i prodotti sotto specificati, per i quali potranno essere richieste, marche specifiche a seguito di particolari necessità dietetiche soggettive.

PRODOTTI PER DIETE VEGANE

Devono essere forniti seitan e prodotti a base di seitan, tempeh, tofu, al naturale e aromatizzato, bistecche di soia, polpette e hamburger vegetali (possono essere a base di legumi e/o soia), gelati, budini, latte, yogurt e panna di soia, cioccolato privo di burro anidro, farinata di ceci, crostata e biscotti privi di burro e uova, e tutto quanto si rende necessario per elaborare, nel corso dell'appalto, quanto richiesto dalla dieta vegana.
Devono essere di origine nazionale o comunitaria.
Sarà cura della Ditta garantire che tutti i prodotti forniti ed utilizzati per la produzione delle diete vegane siano privi di ingredienti provenienti dal regno animale (carne, pesce, uova, latte e derivati, miele, pappa reale, etc.).
Il Comune potrà richiedere la documentazione necessaria a certificare tali caratteristiche.
L'etichettatura deve rispettare quanto previsto dalla legislazione vigente.

ALIMENTI SENZA GLUTINE

Dovranno essere forniti tutti gli alimenti ed ingredienti privi di glutine necessari alla preparazione dei pasti (es. pane bianco senza glutine, farina per celiaci, biscotti al cioccolato e dolci per celiaci, base per pizza – pasta: spaghetti, vermicelli, penne rigate, fusilli, tagliatelle nido, lasagne) degli utenti con intolleranza al glutine, al fine di assicurare a tale utenza un menù del tutto similare a menù autorizzato e vigente.

ALIMENTI SENZA LATTE VACCINO, SENZA UOVA, SENZA ZUCCHERO, SENZA SALE, ALIMENTI A BASE DI SOIA

Dovranno essere forniti tutti gli alimenti ed ingredienti privi di latte, uova, zucchero, sale ed alimenti a base di soia, necessari alla preparazione dei pasti degli utenti con le relative specifiche necessità dietetiche, al fine di assicurare a tale utenza un menù del tutto similare a menù autorizzato e vigente.

PRODOTTI PER LA PRIMA INFANZIA

I prodotti dell'infanzia sono destinati a lattanti (soggetti con meno di 15 mesi) e bambini di età compresa tra i 15 e 36 mesi.
Tutti i prodotti devono essere di marca primaria, forniti nelle confezioni comunemente in commercio, di origine comunitaria preferibilmente italiana.
I quantitativi forniti di ogni singolo prodotto devono essere tali da evitare tempi di stoccaggio superiori ad un mese.
I prodotti devono essere forniti nei diversi tipi previsti al fine di evitare la ripetitività dei gusti.

BISCOTTI PRIMI MESI

Devono essere integrati di vitamine e sali minerali.
Devono essere completamente e facilmente solubili nei liquidi.
Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate.
Deve essere riportata la presenza o assenza di glutine e dichiarato se il prodotto è indicato da un'età di quattro mesi.
Devono avere una durata, al momento della consegna, di almeno un anno.

BISCOTTI PRIMA INFANZIA

Devono essere integrati di vitamine e sali minerali.
Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate.
Deve essere riportata la presenza o assenza di glutine e dichiarato se il prodotto è indicato da un'età di sei mesi.
Devono avere una durata, al momento della consegna, di almeno un anno.

CREMA DI RISO, CREMA DI MAIS E TAPIOCA

Devono essere prodotte rispettivamente con farina di riso o con farina di riso e mais con tapioca,eventualmente addizionate con vitamine e sali minerali ed aromi naturali.
Devono essere prive di glutine, proteine del latte e sale aggiunto.

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

Devono essere prive di additivi.
Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate.
Alla consegna devono presentare una durata non inferiore a 12 mesi.

ESTRATTO DI CAMOMILLA
L'estratto solubile deve essere costituito da zuccheri (saccarosio, sciroppo di glucosio, destrosio) ed estratto secco di camomilla.
Deve avere la durata di almeno 1 anno.

ESTRATTO SOLUBILE DI TÉ DETEINATO
Gli ingredienti richiesti sono zuccheri (saccarosio e destrosio), estratto di tè deteinato ed eventualmente amidi naturali, succo di limone, sciroppo di glucosio.
La caffeina presente non deve essere superiore a 0.1% sulla sostanza secca.

Deve avere la durata di almeno 1 anno.

FARINA LATTEA
Prodotta con farina di riso, farina di mais, latte in polvere, può essere preparata anche con l'aggiunta di frutta disidratata, cereali disidratati e biscotti.
Deve essere utilizzata come integratore al latte indicato per i bambini dal quarto mese in poi.Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate.
Devono avere una durata, al momento della consegna, di almeno un anno.

LATTI ADATTATI
Alimento che deve essere considerato come sostitutivo del latte materno, alla cui composizione deve essere similare. Oltre al latte scremato può contenere malto destrine, sieroproteine, caseinati, minerali e vitamine.
Può essere in polvere o liquido.
Ogni latte, pur appartenendo a categorie omogenee, ha comunque sempre delle piccole differenze di composizione dai latti della stessa categoria, pertanto sarà necessario fornire il prodotto indicato dal genitore/pediatra per avere la sicurezza che sia il più adatto alle esigenze di ogni singolo neonato.

Devono essere previsti i seguenti tipi:

Latte adattato: ha una composizione molto simile a quella del latte materno, è ricco di lattosio e di grassi di origine prevalentemente vegetale, è addizionato di vitamine e sali minerali. Usato dalla nascita fino al 4°- 5° mese di vita. Viene comunemente indicato con il numero 1.

Latte parzialmente adattato: si differenzia per un minor contenuto di lattosio, in parte sostituito da glucosio e saccarosio o per un diverso contenuto proteico.

Latte di proseguimento: è adatto al lattante di 4-5 mesi, è più ricco di ferro. È comunemente indicato con il numero 2.

LIOFILIZZATI DI CARNE E PESCE
Devono essere di manzo, vitello, coniglio, tacchino, pollo, agnello, nasello, platessa.
Devono essere ottenuti da carne o pesce e farina di riso ed eventualmente integrati con vitamine.
Devono essere senza coloranti, conservanti.
Non devono contenere glutine, né proteine del latte.
Devono avere una durata, al momento della consegna, di almeno un anno.

OMOGENEIZZATI
Deve essere garantita l'elevata qualità del prodotto.
Devono essere di manzo, vitello, coniglio, tacchino, pollo, prosciutto, nasello, platessa, trota, formaggio, mele, pere, prugne, frutta mista o altra frutta in funzione delle esigenze.
Devono essere senza coloranti, conservanti, sterilizzati ed a basso contenuto di sodio, senza residui di aria.
Gli omogeneizzai di carne e di pesce non devono contenere glutine, né proteine del latte e devono aver subito cottura a vapore.
Devono essere forniti in confezioni sottovuoto, intatte e sigillate da 80 g. Devono avere una durata, al momento della consegna, di almeno un anno.

PASTINA DIETETICA PRIMA INFANZIA SENZA GLUTINE
Le proteine contenute devono provenire da uova o latte; deve essere completamente assente il glutine e il lattosio non deve superare lo 0,1%.
Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate.
Il prodotto deve avere una durata, al momento della consegna, di almeno un anno.

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

PASTINA DIETETICA GLUTINATA

Deve essere composta da grano tenero e farine parzialmente diastasate, arricchite di sali minerali e vitamine D.

Deve essere fornita in diversi formati (dal 4° mese sabbiolina, forellini micron, nastrini, stelline, gemmine, anellini, ecc.)

Le confezioni, alla consegna, devono presentarsi intatte e sigillate e devono avere una durata di almeno due anni.

SEMOLINO CON INTEGRATORI PROTEICI

Deve essere prodotto con semola di grano duro ed integratore proteico.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti; non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche.

Le confezioni, al momento della consegna, devono presentarsi intatte e sigillate e devono avere una durata non inferiore a 12 mesi.

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

In aggiunta ai prodotti sopra riportati, il Comune potrà richiedere alla ditta altri alimenti e pappe che essa dovrà fornire senza oneri aggiuntivi per il Comune.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI
Tutti gli imballaggi delle derrate alimentari, i contenitori, utensili vari e materiali a perdere devono rispondere al Reg. CE n. 1935/2004, all'art. 11 L. 283/1962, al DPR 777/1982 ed al DM 21/3/73 e successivi aggiornamenti ed integrazioni.

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti "tessuto-carta", che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – la Ditta deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

Devono essere forniti i seguenti prodotti non alimentari, ma destinati al contatto con alimenti:

- pellicola estensibile in materiale plastico
- fogli in alluminio
- carta da forno
- carta oleata
- rotolo carta *puliunto*
- sacchetti carta vari formati
- sacchetti materiale plastico vari formati
- Tovaglioli bianchi a due veli dimensioni minime 33x33 in ovatta di cellulosa
- (se richiesto) Tovaglietta in carta tipo americana

Il materiale monouso, da utilizzarsi, su richiesta, per particolari esigenze di servizio o in caso di guasti tecnici a macchinari o in caso di altri imprevisti o di particolari necessità distributive, dovrà essere

- in materiale biodegradabile e compostabile (qualora nel territorio comunale, ove è presente l'asilo nido, sia già stata attivata la raccolta della frazione organica dei rifiuti) in conformità alla norma Uni En 13432:2002 (l'I.C. dovrà fornire certificati di prodotto, in lingua italiana, che attestino la conformità a tale norma)

o

- in plastica, di tipo pesante,

La biodegradabilità del materiale deve essere documentata da adeguate certificazioni, in lingua italiana.

Dovranno essere forniti, a richiesta, in caso di necessità, i seguenti materiali monouso:

Piatti piani compatibile per bevande calde (almeno 70°C per 2 ore) e fredde
Piatti fondi compatibile per bevande calde (almeno 70°C per 2 ore) e fredde
Scodelle per minestra compatibile per bevande calde (almeno 70°C per 2 ore) e fredde
Piatti per frutta compatibile per bevande calde (almeno 70°C per 2 ore) e fredde **Bicchieri** da 200 cc, compatibile per bevande calde (almeno 70°C per 2 ore) e fredde **Forchette** compatibili con alimenti caldi (almeno 80°C per 2 ore) e freddi
Cucchiai compatibile con alimenti caldi (almeno 80°C per 2 ore) e freddi
Coltelli compatibile con alimenti caldi (almeno 80°C per 2 ore) e freddi
Cucchiaini compatibili con alimenti caldi (almeno 80°C per 2 ore) e freddi

Le posate ed i tovaglioli devono essere sigillati singolarmente e dovranno essere aperte dagli utenti.

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

Sistema Socio Sanitario
Regione Lombardia
ATS Insubria

Le tabelle dietetiche

LA SANA ALIMENTAZIONE

Le "Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana" elaborate dall'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (consultabili sul sito Internet www.inran.it) ribadiscono la necessità di incoraggiare i bambini e i ragazzi al consumo di un'ampia varietà di alimenti che assicurino il corretto apporto di proteine, carboidrati, lipidi, sali minerali, e vitamine.

Sono state identificate delle **indicazioni fondamentali**, a fronte di quelli che sono gli errori maggiormente diffusi:

1. consumare una prima colazione adeguata e nutriente.
2. suddividere opportunamente l'alimentazione nel corso della giornata:

- colazione: che deve coprire il 15% delle calorie giornaliere, deve essere costituita da alimenti ricchi di nutrienti e di facile consumo come latte, yogurt, fette biscottate, miele, spremute, o frutta fresca, marmellata, ecc.
- spuntino: costituisce il 5% dell'apporto calorico giornaliero, deve essere nutriente ma leggero al fine di non compromettere l'appetito a pranzo; è da preferire il consumo di frutta fresca di stagione;
- pranzo costituisce l'apporto calorico di maggior rilevanza durante la giornata (40%); deve essere costituito da un primo piatto, un secondo accompagnato da un contorno ela frutta (talvolta può essere presente un piatto unico che deve essere in grado di conferire l'apporto nutritivo del primo piatto e del secondo come ad esempio pasta e legumi, pizza, sformati, sempre accompagnati da verdure fresche); rappresenta un momento educativo molto importante oltre che nutrizionale; deve garantire l'alternanzadelle fonti proteiche: carne, pesce, uova, latticini, legumi, cercando di inserire il pesce ei legumi almeno 2/3 volte a settimana
- merenda: costituisce il 5% delle calorie totali; deve essere equilibrata e calibrata in relazione all'attività fisica svolta nel corso della giornata; può essere costituita da frutta fresca di stagione, yogurt, prodotti da forno semplici. Gli alimenti proposti in questo momento della giornata si possono alternare per andare incontro alle esigenze ed alle consuetudini alimentari dei piccoli utenti.

  Gli alimenti utilizzati sono:

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

- *LATTE INTERO CON EVENTUALE AGGIUNTA D'ORZO*
- *YOGURT NATURALE E/O ALLA FRUTTA*
- *TÈ DETEINATO CON BISCOTTI SECCHI*
- *MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA*
- *FRUTTA COTTA*
- *SPREMUTA D'ARANCIA*
- *TORTA ALLO YOGURT*
- *PANE E MARMELLATA*
- *PANE FRESCO*

- cena: rappresenta un momento di riequilibrio nutrizionale della giornata alimentare; è composta da alimenti differenti rispetto a quelli consumati durante il pranzo, sono da preferire piatti liquidi come, passati di verdure e minestroni se a pranzo si è consumata pasta asciutta; anche a cena, si consiglia di consumare il secondo piatto accompagnato da verdura, e la frutta.

Fabbisogni in energia e in nutrienti

Nell'elaborazione della tabella dietetica per la scuola dell'obbligo si è fatto riferimento a:

- "Livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione ITALIANA" (S. I. N. U.) – quarta revisione 2012) LARN, da cui sono stati estrapolati i range relativi alle diverse classi di età.
- "Linee guida per Una Sana Alimentazione Italiana" (revisione 2003) per quanto riguarda le indicazioni di massima circa le porzioni.
- "Linee nazionali di indirizzo per la ristorazione collettiva" del maggio 2010.

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

Sistema Socio Sanitario
Regione Lombardia
ATS Insubria

Apporti raccomandati di energia, nutrienti e fibra riferiti a PRANZO per i bambini dai 12 ai 36 mesi

Energia (Kcal) relativa al 40% dell'energia giornaliera	340-570
Proteine (10-15% del pasto e valore raddoppiato)	5,2-6,6 g (10,4-13,2g)
Rapporto proteine animali/vegetali	0,66
Grassi (25-30% del pasto)	10-19 g
Grassi saturi (<10%)	<6 g
Carboidrati (55-60% del pasto)	50-91 g
Carboidrati semplici (<15%)	<23 g
Ferro	5 mg
Calcio	280 mg
Fibra	5g

Per il calcolo del fabbisogno energetico è stato utilizzato il valore al 75° percentile dai LARN 2012, essendo il valore più vicino ai livelli di attività fisica minima.

Per il calcolo del fabbisogno proteico è stato utilizzato il peso corporeo medio per età moltiplicato per il PRI relativo.

Il pasto sarà composto da:

Primo piatto
Secondo piatto
(eventualmente un piatto unico)
Contorno
Olio extravergine di oliva
Pane
Frutta
Acqua

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

Sistema Socio Sanitario
Regione Lombardia
ATS Insubria

Grammature bambini

Tutti i pesi proposti sono da considerarsi al crudo e al netto degli scarti (INRAN).

Alimenti	***grammature***	***Alimenti***	***grammature***
Primi piatti	**g**	**Contorni**	**g**
Gnocchi	100	Verdura cotta	80
Ravioli per asciutti freschi	55	Verdura cruda	50
Pasta, riso, farro, orzo, miglio, quinoa, avena, farina di mais, grano saraceno	40	Legumi freschi come **contorno**	50
Polenta (farina di mais)	45	Patate se sostituiscono **primo piatto**	70
Pizza margherita (base/pasta di pane)	60	Patate come **contorno o purè**	80
Secondi piatti	**g**	**Condimenti**	**g**
Carne	40	Olio oliva extravergine	5
Affettati: prosciutto crudo, prosciutto cotto, bresaola	30	Burro crudo	2
Uovo di gallina intero (n.)	¼	Parmigiano	3
Pesce	40	**Pane**	**g**
Formaggi freschi	30	Pane senza condimenti aggiunti e a ridotto contenuto di sale	35
formaggi stagionati	20	**Frutta/dessert**	**g**
Legumi freschi o surgelati se sostituiscono **secondo piatto**	80	Banane, cachi, uva	35
Legumi secchi	40	Arance, mele, pere, kiwi..	50
		Yogurt/budino conf.	60

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

Sistema Socio Sanitario

Regione Lombardia

ATS Insubria

Frequenza di consumo

Alimenti	Frequenza di consumo
Cereali	**1 porzione tutti i giorni**. Si consiglia di proporre anche cereali alternativi alla pasta e al riso, come orzo, farro, avena, miglio, amaranto, grano saraceno, cous cous, pasta e riso integrale ecc., ed il primo piatto in brodo deve essere presente almeno una volta alla settimana.
Piatto unico (lasagne, pizza,polenta, crespelle etc)	**1 volta settimana.** si consiglia di variare il piatto unico nelle 4 settimane della tabella dietetica.
Carni	**1-2 volte settimana**. La carne rossa può essere proposta massimo una volta alla settimana, e non nella stessa in cui è presente l'affettato.
Pesce	**1-2 volte settimana**. È possibile prepararlo anche panato in loco, o sottoforme di polpette.
Uova	**1 volta settimana**. È preferibile la preparazione in frittata rispetto all'uovo sodo perché più digeribile.
Formaggi	**1 volta settimana.** I formaggi possono essere di tipo fresco o stagionato.
Salumi	**2 volte al mese**. Sono da prediligere i salumi e gli affettati DOP o IGP privi di polifosfati e di glutammato monosodico, e di più semplice masticazione.
Verdure	**Tutti i giorni**. crude e cotte di stagione. Si consiglia di proporre verdura cruda con alimenti ricchi di sale, come pasta ripiena, affettati, formaggi, pizza etc. Alternare le modalità di preparazione. Specificare in tabella il tipo di verdura di stagione proposto. Si allega il calendario della stagionalità.
Patate	**Massimo 1 volta la settimana**. E' preferibile proporle in associazione ad un piatto in brodo.
Legumi	**1 -2 volte settimana**. Si consiglia di proporre almeno una volta al mese la porzione intera di legumi come secondo piatto. Possono essere utilizzati come componente del primo piatto (es. pasta e lenticchie) o in associazione alle verdure (es. bis di carote e piselli).
Frutta	Prevista **tutti i giorni** come termine pasto. Può essere proposta **anche** come spuntino della mattina. Specificare in tabella il tipo di frutta di stagione proposto. Si allega il calendario della stagionalità.
Dessert	**Massimo 1 volta** al mese è possibile proporre a fine pasto o yogurt o budino o gelato o torte semplici.
Pane	**Tutti i giorni**, a ridotto contenuto di sale e senza grassi aggiunti.
Condimenti	**Tutti i giorni**. Solo olio extravergine d'oliva da aggiungere sia ai primi piatti che alle verdure. È possibile aggiungerlo a crudo nelle preparazioni dei secondi piatti che lo prevedono. È possibile utilizzare il burro solo per la preparazione dei piatti della tradizione (es. besciamella, risotti) ed evitaredi condire con burro le verdure.
Sale	solo del **tipo iodato** da utilizzare il meno possibile. Per carne, pesce, sughi ecc. preferire l'aggiunta di erbe aromatiche.
Acqua	Tutti i giorni. È importante che i bambini abbiano a disposizione acqua sia per il pasto che durante tutta la giornata, preferibilmente di rete o secondo il capitolato d'appalto.

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

Sistema Socio Sanitario

Regione Lombardia

ATS Insubria

Ingredienti NON concessi nella ristorazione scolastica
Glutammato monosodico; grassi idrogenati;
Additivi: polifosfati, solfiti etc.
Tonno e squaloidi fino alla scuola secondaria di 1° grado. Molluschi e crostacei.
Estratto di carne o preparato per brodo di carne (granulare o dado).
Tutti i prodotti prefritti, precucinati e prepanati.
Tutti i tipi di würstel, anche di pollo o di tacchino.
Creme di cioccolato spalmabili .
Succhi di frutta.
Thè non deteinato e zuccherato.
Bibite zuccherate
Zucchero aggiunto alle merende

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

Sistema Socio Sanitario
Regione Lombardia
ATS Insubria

INDICAZIONI PER UN CORRETTO DIVEZZAMENTO

Le tabelle dietetiche per l'asilo nido dovrebbero essere suddivise in base all'età dei bambini:

1. dal 1° al 5° mese: DIETA LATTEA;
2. dal 6° mese;
3. dal 7° mese;
4. dall' 8° all'11° mese;
5. dai 12 ai 24 mesi.

DAL 6° MESE:

- Tutti i giorni brodo vegetale preparato con patate, carote e sedano;
- Nel brodo vegetale verranno aggiunti: **20 g** di crema di riso, crema di mais, tapioca o altri cereali;
- Come secondo piatto si alterna: **30-40 g** di legumi decorticati e passati (non frullati) preferibilmente piselli, lenticchie rosse e fagioli; **40 g** di carne omogeneizzata in vasetto oppure **20 g** di carne fresca da omogeneizzare;
- Olio extravergine di oliva: un cucchiaino (**5 g**);
- Frutta: mela o pera;
- Non aggiungere parmigiano e sale fino al 1° anno di vita

  - MERENDA: latte artificiale o di proseguimento (o secondo parere del Pediatra)

DAL 7° MESE:

- A giorni alterni: brodo vegetale o passato di verdura (patate, carote, zucchine, sedano, erbette o coste) con **20 g** pastina per la prima infanzia o riso arboreo;
- Come secondo piatto si alterna: 30 - 40 **g** di legumi decorticati e passati (non frullati) preferibilmente piselli, lenticchie rosse e fagioli; **40 g** di carne omogeneizzata in vasetto oppure **20 g** di carne fresca da omogeneizzare, **10 g** di parmigiano grattugiato o **20 g** formaggio fresco o ipolipidico una volta alla settimana;
- Olio extravergine di oliva: un cucchiaino (**5 g**);
- Frutta: mela, pera o banana;
- Non aggiungere parmigiano e sale alla pappa fino al 1° anno di vita.

  - MERENDA: latte di proseguimento (o secondo parere del Pediatra)

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

DAL 8° ALL'11° MESE:

- A giorni alterni: brodo vegetale o passato di verdura (patate, carote, zucchine, sedano, erbette o coste) con pastina per la prima infanzia o riso arboreo;
- Una volta alla settimana: passato di legumi decorticati e passati (non frullati) e verdura con **20 g** pastina per la prima infanzia o riso arboreo;
- Olio extravergine di oliva: un cucchiaino (**5 g**);
- Come secondo piatto si alterna: 30 - 40 **g** di legumi decorticati e passati (non frullati) preferibilmente piselli, lenticchie rosse e fagioli; **40 g** di carne omogeneizzata in vasetto oppure **20 g** di carne fresca da omogeneizzare, **10 g** di parmigiano grattugiato o **20 g** di formaggio fresco (stracchino, crescenza, casatella, ricotta) una volta alla settimana; pesce lessato diliscato **20 g** (alternato ad **80 g** di omogeneizzato di pesce) a scelta tra sogliola, nasello, merluzzo, halibut, pesce persico, dentice, cernia, orata, trota, spigola, salmone; **un** tuorlo d'uovo cotto;
- Frutta: mela, pera, arancia o banana;
- Non aggiungere parmigiano e sale alla pappa fino al 1° anno di vita.

- MERENDA: latte di proseguimento (o secondo parere del Pediatra)

Ingredienti NON concessi nella ristorazione scolastica
Glutammato monosodico; grassi idrogenati;
Additivi: polifosfati, solfiti etc.
Tonno, squaloidi, molluschi e crostacei.
Brodo di carne fino al 1° anno di vita, Estratto di carne, preparato per brodo di carne e vegetale (granulare o dado).
Tutti i prodotti prefritti, precucinati e prepanati.
Tutti i tipi di würstel, anche di pollo o di tacchino.
Creme di cioccolato spalmabili .
Succhi di frutta.
Thè.
Miele
Bibite zuccherate
Zucchero aggiunto alle merende
Purè istantaneo in busta;
Prosciutto cotto/affettati fino al 1° anno di vita;
Pesto.

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

Sistema Socio Sanitario
Regione Lombardia
ATS Insubria

LINEE GUIDA PER UNA CORRETTA ALIMENTAZIONE VEGETARIANA

In linea generale i soggetti che scelgono una dieta vegetariana dovrebbero porre attenzione alle seguenti indicazioni:

- variare il più possibile la propria alimentazione, che deve includere cereali integrali, frutta e verdura, legumi, frutta a guscio e, se possibile, latte e uova e loro derivati.
- Limitare i prodotti raffinati, previlegiando gli alimenti integrali ed evitare il consumo di zuccheri semplici e prodotti eccessivamente grassi.
- Se l'alimentazione prevede anche alimenti di origine animale, è preferibile consumare prodotti meno ricchi di grassi, come latte parzialmente scremato e formaggi freschi. L'apporto eccessivo di latte e uova causa l'eccessiva assunzione di acidi grassi saturi, responsabili della formazione di placche ateromatose sulla parete dei vasi sanguigni, e c'è il rischio che questi alimenti sostituiscano i quelli di origine vegetale.
- Occorre valutare attentamente le eventuali carenze alimentari e utilizzare gli alimenti fortificati o le supplementazioni di vitamine e oligoelementi.
- Dopo i 6 mesi di vita il fabbisogno di ferro aumenta e l'allattamento al seno esclusivo non è più sufficiente a coprirlo. In questo caso è necessaria una supplementazione di ferro, e di Vitamina D se l'assunzione con gli alimenti e l'esposizione al sole è limitata.
- Non bisogna ridurre l'apporto di grassi nei bambini di età inferiore ai due anni. Dai 18 mesi è possibile prevedere il consumo di frutta a guscio, semi, avocado, oli vegetali che sono ricchi di acidi grassi essenziali.

LA DIETA VEGETARIANA DURANTE LO SVEZZAMENTO E AL NIDO

La dieta vegetariana nel bambino in fase di svezzamento deve essere correttamente pianificata per evitare le carenze nutrizionali che in fase di sviluppo possono risultare ancora più dannose che nel soggetto adulto. Le sostanze potenzialmente carenti in una dieta vegetariana sono gli amminoacidi essenziali, le vitamine del gruppo B, la vitamina D, il calcio, il ferro e lo zinco. Un motivo per cui è consigliabile ritardare l'inizio di una dieta vegana è che i bambini possiedono

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

un apparato digerente ancora in sviluppo e, pertanto, potrebbero non tollerare un'elevata quantità di fibre.

Non esistono linee guida ufficiali per lo svezzamento, che dovrebbe incominciare dopo il 6° mese di vita, ma è importante introdurre gradualmente cibi diversi mentre il bambino è ancoraallattato al seno, o, ove non è possibile, allattato con latte artificiale. Di seguito, indichiamo alcune proposte per pianificare correttamente l'alimentazione del bambino latto-ovo- vegetariano.

Le tabelle dietetiche per l'asilo nido dovrebbero essere suddivise in base all'età dei bambini:

6. dal 1° al 5° mese: DIETA LATTEA;
7. dal 6° mese;
8. dal 7° mese;
9. dall' 8° all'11° mese;
10. dai 12 ai 24 mesi.

DAL 6° MESE:

- Tutti i giorni brodo vegetale preparato con patate, carote e sedano;
- Nel brodo vegetale verranno aggiunti: crema di riso, crema di mais, tapioca o miglio (cereali senza glutine);
- Come secondo piatto si alterna: legumi decorticati e passati (non frullati) preferibilmente piselli e fagioli; parmigiano grattugiato o formaggio fresco (robiola, crescenza, ricotta);germe di grano.
- Olio extravergine di oliva
- Frutta: mela, pera, banana, prugna;
- Non aggiungere sale fino al 1° anno di vita

- MERENDA: latte artificiale o di proseguimento (o secondo parere del Pediatra)

DAL 7° MESE:

- A giorni alterni: brodo vegetale o passato di verdura (patate, carote, zucchine, sedano, erbette, coste, zucchine, finocchi) con pastina per la prima infanzia, riso arboreo, farine di grano, orzo, segale, avena;
- Come secondo piatto si alterna: legumi decorticati e passati (non frullati) preferibilmente piselli e fagioli; parmigiano grattugiato o formaggio fresco (robiola, crescenza, ricotta);germe di grano; yogurt.

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

- Olio extravergine di oliva.
- Frutta: mela, pera, banana, prugna;
- Non aggiungere sale fino al 1° anno di vita.

  - MERENDA: latte di proseguimento (o secondo parere del Pediatra)

DAL 8° ALL'11° MESE:

- A giorni alterni: brodo vegetale o passato di verdura (patate, carote, zucchine, sedano, erbette, coste, zucchine, finocchi, verza, cavoli, asparagi) con pastina per la prima infanzia, riso arboreo, farine di grano, orzo, segale, avena;
- Come secondo piatto si alterna: legumi decorticati e passati (non frullati) come piselli, fagioli e lenticchie; parmigiano grattugiato o formaggio fresco (robiola, crescenza, ricotta);germe di grano; yogurt; un tuorlo d'uovo cotto;
- Olio extravergine di oliva.
- Frutta: mela, pera, banana, prugna, agrumi, pesca, albicocca, uva, anguria;
- Non aggiungere sale fino al 1° anno di vita.

DAL 12° MESE:

- Pasta, riso, gnocchi, polenta, quinoa, mais, kamut, cous cous, cereali integrali. Minestre o passati di verdura almeno una volta alla settimana.
- E' possibile introdurre i pomodori e gli spinaci.
- È possibile introdurre latte vaccino, fresco, intero e di alta qualità o latti formulati per l'infanzia o bevande a base di cerali (latte di riso, di soia, di avena ecc.);
- Come secondo piatto è possibile introdurre l'albume d'uovo cotto.

DAL 18° MESE:

- È possibile introdurre fragole, meloni, lamponi e frutta secca e denocciolata non a guscio come prugne, albicocche, uva passa.

CONSIGLI PRATICI:

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

- Tutti gli alimenti devono essere introdotti gradualmente e in famiglia prima che all'Asilo.
- Variare il più possibile gli alimenti, utilizzando ricette originali per abituare il bambino a una dieta ricca di colori e gusti differenti.
- Prediligere frutta e verdura di stagione, più ricca di vitamine e sali minerali e più rispettosa dell'ambiente.
- Cominciare lo svezzamento con cereali raffinati e non integrali e legumi passati e non frullati per permettere maggiore assorbimento di ferro e limitare la quota di fibre che potrebbe compromettere le normali funzioni del piccolo apparato gastrointestinale.
- È possibile utilizzare creme di cereali già pronte in commercio, oppure utilizzare cereali cotti in brodo vegetale fino al completo assorbimento dell'acqua. Se si usano cereali integrali è necessario passarli nel passaverdura una volta cotti per eliminare la parte fibrosa.
- Introdurre i legumi passati cominciando con un cucchiaino per poi passaregradualmente alla porzione completa.
- Grattugiare o schiacciare la frutta, oppure cuocerla e passarla.
- È possibile utilizzare erbe aromatiche come prezzemolo, rosmarino, timo, basilico.
- Condire le pappe e gli alimenti solo con olio extravergine di oliva.

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

Sistema Socio Sanitario
Regione Lombardia
ATS Insubria

Grammature Educatrici

Tutti i pesi proposti sono da considerarsi al crudo e al netto degli scarti.

Alimenti	*Grammature*	*Alimenti*	*Grammature*
Primi piatti	**g**	**Contorni**	**g**
Gnocchi	200	Verdura cotta	160
Ravioli per asciutti freschi	100	Verdura cruda	100
Pasta, riso, farro, orzo, miglio, quinoa, avena, farina di mais, grano saraceno	80	Legumi freschi come **contorno**	120
Polenta (farina di mais)	90	Patate se sostituiscono **primo piatto**	70
Pizza margherita (base/pasta di pane)	120	Patate come **contorno o purè**	200
Secondi piatti	**g**	**Condimenti**	**g**
Carne	100	Olio oliva extravergine	10
Affettati: prosciutto crudo, prosciutto cotto, bresaola	50	Burro crudo	5
Uovo di gallina intero (n.)	1	Parmigiano	10
Pesce	120	**Pane**	**g**
Formaggi freschi	100	Pane senza condimenti aggiunti e a ridotto contenuto di sale	80
formaggi stagionati	50	**Frutta/dessert**	**g**
Legumi freschi o surgelati se sostituiscono **secondo piatto**	120	Banane, cachi, uva	120
Legumi secchi	60	Arance, mele, pere, kiwi..	120
		Yogurt/budino conf.	125

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

CITTÀ DI TRADATE

SERVIZI SOCIALI
tel. 0331 826836
fax 0331 826886
s.sociali@comune.tradate.va.it
comune.tradate@pec.regione.lombardia.it

AVVISO DI AFFIDAMENTO DIRETTO PREVIA INDAGINE DI MERCATO PER L'EROGAZIONE PER IL SERVIZIO DI CUCINA PRESSO L'ASILO NIDO COMUNALE - PERIODO CONTRATTUALE DAL 23.01.2022 AL 31.07.2023 CON OPZIONE DI RIPETIZIONE E DI PROROGA PER 5 MESI.

Il Comune di Tradate rende noto che intende procedere mediante affidamento diretto, ai sensi:
- dell'art. 36, comma 2, lett. a) del D.Lgs 50/2016;
- del DL 76/2020, poi convertito dalla legge 120/2020 (decreto semplificazioni);
- del DL 77/2021, pubblicato in GURI serie generale n. 129/2021, in vigore dal 1 giugno 2021, che proroga l'efficacia delle deroghe al Codice dei contratti fino al 30.06.2023 e innalza il limite dell'affidamento diretto per forniture e servizi a 139.000 euro, contro i precedenti 75.000 previsti con DL 76/2020;
- delle Linee Guida n. 4 ANAC;

Per il servizio di ristorazione scolastica, inteso come fornitura di materie prime, lavorazione, cottura e somministrazione, presso l'Asilo Nido comunale "Santina Bianchi", sito in Via Oslavia n. 19 – Tradate (VA)**,** le cui caratteristiche principali sono di seguito riportate.

Richiamata la delibera n. 133/2021, al fine di individuare, nel rispetto dei principi di cui all'articolo 30 e 36 comma 1 del Codice dei Contratti, gli operatori economici in possesso dei requisiti richiesti, con i quali potere procedere con un affidamento diretto del servizio, si dispone un'indagine di mercato volta ad identificare la platea dei potenziali affidatari e le condizioni economiche presenti sul mercato attraverso l'acquisizione di preventivi di spesa, in considerazione delle condizioni previste dal Capitolato d'appalto allegato alla presente procedura, contenente le condizioni minime che regolano il servizio.

Il presente avviso non costituisce proposta contrattuale ma è finalizzato unicamente ad esprimere un'indagine di mercato e pertanto non vincola l'Amministrazione Comunale.
Il presente avviso è pubblicato anche sul sito istituzionale del Comune, per un periodo non inferiore a 15 giorni.

La procedura verrà interamente gestita con procedura telematica del Sistema Informatico della Regione Lombardia (Sintel), accessibile all'indirizzo (www.arca.regione.lombardia.it)

1. STAZIONE APPALTANTE

Comune di Tradate, P.zza Mazzini n. 6 - 20149 Tradate (VA), Tel. 0331/826811, PEC comune.tradate@pec.regione.lombardia.it, E-mail protocollo@comune.tradate.va.it C.F./P.IVA: 00223660127, sito istituzionale www.comune.tradate.va.it

2. OGGETTO DEL SERVIZIO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento, ad imprese specializzate (di seguito indicate *I.A.* - Impresa Aggiudicataria), del servizio di ristorazione presso l'Asilo Nido comunale "Santina Bianchi", sito in Via Oslavia n. 19 – Tradate (VA).
Il servizio si svolge da lunedì a venerdì, con esclusione dei giorni festivi e di tutti gli altri giorni di sospensione previsti dal calendario di attività determinato dall'Amministrazione comunale (Comune di Tradate - di seguito indicato *Comune*) e/o da provvedimenti degli organi competenti.

Il servizio è rivolto a bambini della primissima infanzia, tra i tre mesi compiuti e i tre anni di età. L'asilo nido è organizzato in gruppi suddivisi per età. I gruppi sono così ripartiti:

- Gruppo PICCOLI (fino ai 14 mesi di età),

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

- Gruppo MEDI (dai 15 ai 22 mesi di età),
- Gruppo GRANDI (oltre i 22 mesi di età).

L'asilo nido ha una capienza di n. 40 posti (come da autorizzazione al funzionamento n. 17948-G del 22/05/1996 rilasciata dalla Provincia di Varese) aumentabile del 20% come previsto dalla D.G.R 11 febbraio 2005 n. 7/20588 - Regione Lombardia.

Il numero degli utenti iscritti al servizio è attualmente il seguente: 44 bambini

Il numero totale indicativo di pasti da erogare, riferito all'anno educativo, è di massimo n.10.340 ad anno scolastico

Il servizio, da svolgersi nella cucina in loco, attrezzata, che il Comune mette a disposizione dell'Impresa Aggiudicataria comprende:

- l'approvvigionamento delle derrate e degli ingredienti alimentari, nelle misure necessarie e sufficienti alla trasformazione per la preparazione, la cottura e la produzione finale dei pasti (incluse le merende e le diete speciali), in legame fresco-caldo;
- la consegna, mediante vassoi di servizio, dei cibi previsti dal menù in vigore, alle varie sale dell'asilo nido ed in ogni caso, secondo indicazione della Coordinatrice della struttura;
- la pulizia, con personale qualificato proprio, del locale cucina e delle attrezzature utilizzate per la preparazione e consumazione dei pasti e di tutte quelle necessarie allo svolgimento del servizio.

Il servizio oggetto del presente appalto, deve essere svolto secondo le migliori regole d'arte, considerate nelle sue singole componenti, allo scopo di raggiungere i seguenti fini:

- fornire ai bambini una alimentazione sana, genuina, di facile digeribilità e sempre di ottima qualità;
- costituire un valido e qualificato apporto nutrizionale, gradevole e gustoso;
- assicurare la più scrupolosa igienicità degli alimenti;
- rispettare le più appropriate norme dietologiche e dietetiche (con particolare riferimento alle tabelle delle grammature dei singoli alimenti componenti il pasto) previste per la particolare categoria di utenti cui è destinato ed in particolare, quanto indicato nelle Linee Guida di settore dell'ATS Insubria.

I vassoi contenenti i vari alimenti da consumare presso le n.5 sale (attualmente così suddivise: n. 1 sale dei *lattanti*, n. 2 sale dei *mezzani*, n.2 sale dei *grandi*) dovranno essere consegnati alle educatrici, a seconda delle fasce di età dei bambini presenti in ogni sala da pranzo,

- alle ore 8.40 - fruttata fresca lavata, sbucciata e porzionata (frullata, per i bambini del gruppo *piccoli*) e dell'acqua in tutte le sale dell'asilo nido e il ritiro successivo dei materiali di servizio impiegati;
- dalle 10.40 mediante montacarichi - pasti preparati secondo indicazione della Coordinatrice della struttura;
- alle 10.55, mediante montacarichi - pasti preparati per i bambini mezzani e grandi e per le relative n. 4 sale dell'asilo nido ed in ogni caso, secondo indicazione della Coordinatrice della struttura;
- ore 14.50, mediante montacarichi - merende previste dai menù e suddivise per le differenti fasce di utenza e per le n.5 sale dell'asilo nido ed in ogni caso, secondo indicazione della Coordinatrice della struttura
  L'Impresa Aggiudicataria dovrà tenere anche conto che la merenda è consumata dai bambini, a seconda delle fasce di età, alle ore 15.00 circa.

Per rendere ottimale la predisposizione del servizio, l'Impresa Aggiudicataria dovrà garantire la presenza minima del/della cuoco/a per almeno 5 ore giornaliere, prevedendo, altresì ulteriori 3 ore di personale addetto alla distribuzione e al riordino/aiuto cuoca.

La somministrazione, l'assistenza al pasto e la pulizia delle sale da pranzo, non è a carico dell'impresa aggiudicataria.

Le ulteriori caratteristiche tecniche saranno dettagliate nel capitolato di appalto.

3. VALORE DELL'APPALTO

Importo presunto dell'affidamento: € 104.390,00 più IVA ed è prevista opzione di proroga per 5 mesi. Il valore presunto dell'opzione di proroga ammonta ad € 24.310,00 oltre iva.

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

4. MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

La stazione appaltante, al fine di favorire la partecipazione e la consultazione delle imprese, in possesso dei requisiti richiesti, l'acquisizione delle loro proposte tecniche di progetto e dell'offerta economica, procede con indagine di mercato.

L' aggiudicazione avverrà mediante affidamento diretto a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi dell'art. 95 comma 3 del d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50.

REQUISITI MINIMI DI PARTECIPAZIONE ALLA PROCEDURA

sono ammessi a partecipare gli operatori economici di cui all'art. 45 del D.Lgs 50/2016. Gli stessi devono presentare, con le modalità sopra indicate, domanda di partecipazione in carta semplice, accompagnata da fotocopia di un documento di identità in corso di validità, nella quale si dichiari, ai sensi del D.P.R. 445 del 28/12/2000, il possesso dei requisiti prescritti dalla legislazione di seguito indicati.

Requisiti minimi di partecipazione:

a) Requisiti di carattere generale (art. 80 del D.Lgs 50/2016): non trovarsi nelle condizioni di esclusione dalla partecipazione alle procedure di affidamento degli appalti pubblici e di stipula dei relativi contratti previste dall'art. 80 del D.Lgs 50/2016;
b) Requisito di idoneità professionale (art. 83, lett. A D.Lgs 50/2016): 'iscrizione nel registro imprese della C.C.I.A.A. o in registro equivalente in ambito U.E. per settore di attività adeguato alla presente manifestazione di interesse;
c) Requisiti di capacità tecnica e professionale (art. 83 D.Lgs 50/2016): con riferimento ai tre anni antecedenti la data di pubblicazione della presente indagine di mercato, aver erogato servizi mensa per bambini in età di asilo nido (dai 6 mesi ai 3 anni) per un valore complessico € 100.000,00 IVA esclusa. Se trattasi di servizi e forniture prestati a favore di amministrazioni o enti pubblici, essi sono provati da certificati rilasciati e vistati dalle amministrazioni o dagli enti medesimi. Se trattasi di servizi e forniture prestati a privati, l'effettuazione effettiva della prestazione è dichiarata da questi o, in mancanza, dallo stesso concorrente e comprovata, in sede di controllo, con la produzione delle relative fatture.
d) Requisiti di capacità economico-finanziaria: dichiarazioni indirizzate all'Amministrazione Comunale di almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati attestanti "la capacità economico-finanziaria dell'impresa ad assumere impegni dell'entità del corrispettivo presunto per i servizi oggetto della gara", conformemente all'Allegato XVII del D. Lgs. n. 50/2016. Si precisa che non saranno ritenute valide dichiarazioni bancarie che semplicemente diano conto che l'operatore economico intrattiene con un istituto bancario regolari e stabili rapporti. Nel caso in cui non fosse possibile la presentazione di tali dichiarazioni per ragioni oggettive, da esplicitare in sede di domanda di partecipazione da parte dell'operatore economico, quest'ultimo potrà comprovare il possesso della capacità economico-finanziaria secondo una delle modalità indicate dall'art. 83 e Allegato XVII-Parte I, del D. Lgs. n. 50/2016.

Resta inteso che la suddetta richiesta di partecipazione non costituisce prove di possesso dei requisiti generali e di capacità tecnico professionale rihciesti per l'affidamento di che trattasi che, invece, dovranno essere dichiarati dall'interessato e accertati dell'Amministrazione in occasione della procedura di invito e/o affidamento.

5. CONDIZIONI E MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

Gli operatori economici in possesso dei requisiti richiesti, dovranno presentare manifestazione d'interesse ed annessa dichiarazione resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000 e conformemente all'Allegato "A", debitamente compilata e sottoscritta con firma digitale dal Legale Rappresentante utilizzando esclusivamente la piattaforma telematica e-Procurement SINTEL di Arca Lombardia entro e non oltre il termine perentorio 29 Novembre 2021 ALLE ORE 10.00

Dovrà inoltre compilare e sottoscrivere digitalmente il documento all'Allegato "B".
Non verranno prese in considerazione richieste NON pervenute tramite la piattaforma telematica SINTEL.
Sarà cura dell'operatore economico presentare la propria manifestazione di interesse in tempo utile, non potendo sollevare alcuna eccezione in merito qualora la stessa pervenga oltre il termine stabilito, causa disguidi o inefficienza attribuibili a cause esterne a questo Ente.

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

6. RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

Il Responsabile Unico del Procedimento la Responsabile dei Servizi Sociali: Alessandra Di Benedetto.

7. RICHIESTA DI INFORMAZIONI E CHIARIMENTI

Eventuali richieste di informazioni e di chiarimenti su oggetto, documentazione, partecipazione alla procedura e svolgimento della stessa, dovranno essere presentate in lingua italiana e trasmesse alla Stazione Appaltante per mezzo della funzionalità "Comunicazioni procedura", presente sulla piattaforma Sintel, nell'interfaccia "Dettaglio" della presente procedura **entro 5 giorni antecedenti** la data di scadenza della presentazione delle istanze.
Eventuali integrazioni alla documentazione della procedura ovvero risposte alle suddette richieste saranno rese disponibili attraverso la funzionalità "Documentazione di gara", presente sulla piattaforma Sintel, nell'interfaccia "Dettaglio" della presente procedura. Sarà inoltre cura della stazione appaltante inviare i chiarimenti anche attraverso il canale "Comunicazioni procedura".

8. TRATTAMENTO DEI DATI

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 196/2003 e s.m.i. e del GDPR si informa che i dati forniti dagli operatori economici nel presente procedimento di indagine saranno oggetto di trattamento, da parte del comune di Tradate (titolare del trattamento), nell'ambito delle norme vigenti, esclusivamente per le finalità connesse alla procedura in argomento.

9. PUBBLICAZIONE AVVISO

Il presente avviso viene pubblicato sulla piattaforma telematica SINTEL di Arca Lombardia e sul sito internet istituzionale del Comune di Tradate

10. **Allegati**:

- Capitolato speciale ed allegati
- istanza di partecipazione
- DGUE

La Responsabile del Settore Servizi Sociali
Dott.ssa Alessandra Di Benedetto

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

Spett.le
COMUNE DI TRADATE
P.zza Mazzini, 6
20149 Tradate (VA)

Allegato "A" – Domanda di Partecipazione

INDAGINE DI MERCATO PER L'AFFIDAMENTO DIRETTO PREVIA INDAGINE DI MERCATO PER L'EROGAZIONE PER IL SERVIZIO DI CUCINA PRESSO L'ASILO NIDO COMUNALE - PERIODO CONTRATTUALE DAL 23.01.2022 AL 31.07.2023 CON OPZIONE DI PROROGA PER 5 MESI.

Modello di manifestazione d'interesse e dichiarazione sostitutiva ai sensi degli artt. 80 e 83 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50

DICHIARAZIONE NECESSARIA PER L'AMMISSIONE ALLA PROCEDURA DI MANIFESTAZIONE D'INTERESSE RESA ANCHE AI SENSI DEGLI ARTT. 46 E 47 DEL D.P.R. 445/2000

Il sottoscritto , C.F. , nato a il , residente in , via , C.A.P. , domiciliato per la carica presso la sede societaria ove appresso, nella sua qualità di e legale rappresentante della , con sede in , via , C.A.P. , capitale sociale Euro (in cifre) ((in lettere)), iscritta al Registro delle Imprese di al n. , C.F. , partita IVA n. , Numero posizione INAIL , codice Cliente INAIL n. , (nel caso in cui le posizioni INAIL siano più di una occorre allegare il relativo elenco), Numero posizione INPS , Numero Matricola INPS (nel caso in cui le posizioni INPS siano più di una occorre allegare il relativo elenco), CCNL applicato , (di seguito denominato "operatore economico"), tel. , e-mail , pec

- ai sensi e per gli effetti dell'art. 76 del D.P.R. n. 445/2000 consapevole della responsabilità e delle conseguenze civili e penali previste in caso di dichiarazioni mendaci e/o formazione od uso di atti falsi, nonché in caso di esibizione di atti contenenti dati non più corrispondenti a verità e consapevole, altresì, che qualora emerga la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione lo scrivente operatore economico decadrà dai benefici per i quali la stessa è rilasciata;
- ai fini della partecipazione alla procedura di manifestazione di interesse;

CHIEDE

di poter partecipare all'indagine di mercato per l'affidamento del servizio di cui all'oggetto

DICHIARA

- ai fini degli artt. 40, comma 1 e 76 comma 2, del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, autorizza espressamente l'utilizzo della funzione "Comunicazioni della procedura" presente sulla piattaforma

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

Sintel per tutte le comunicazioni con la Stazione Appaltante ed elegge dunque, quale domicilio principale per il ricevimento delle comunicazioni inerenti le procedure e, in generale, le attività svolte nell'ambito della piattaforma Sintel, l'indirizzo di posta elettronica certificata (PEC) dichiarato al momento della registrazione (o successivamente con l'aggiornamento del profilo utente). Dichiara altresì che le comunicazioni predisposte dalla Stazione Appaltante si intendono ricevute nel momento di caricamento della stessa sulla Piattaforma Sintel;

- autorizza il trattamento dei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e del GDPR (Regolamento UE 2016/679);
- di aver preso visione del codice di comportamento approvato da questa Amministrazione e pubblicato sul sito comunale e di osservare gli obblighi in esso previsti.
- di essere in possesso dei seguenti requisiti ai fini della partecipazione alla gara:

  - iscrizione e qualificazione per il Comune di Tradate (VA) sulla piattaforma SINTEL di Arca Lombardia, per la categoria adeguata all'oggetto;
  - assenza di clausole di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50;
  - iscrizione alla CCIAA con oggetto sociale coerente con settore di attività adeguato all'oggetto dei lavori di cui trattasi;
  - essere regolarmente iscritti a INAIL ed INPS e ed in regola con il versamento dei relativi contributi;
- aver gestito, in proprio o per conto di terzi, a favore di soggetti pubblici o privati, senza che il contratto sia stato risolto o che il committente abbia esercitato il recesso, per cause addebitabili all'esecutore del servizio, servizi analoghi per un valore complessivo di € 100.000,00 (IVA esclusa)

Soggetto committente	Tipologia del rapporto contrattuale	Prestazioni oggetto del servizio	Date di inizio e fine del servizio	Valore del contratto

- avere i requisiti di capacità tecnico ed economica previsti dall'avviso;
- di non trovarsi in alcuna delle situazioni che comportano l'incapacità a contrarre con la pubblica amministrazione;
- di aver preso conoscenza ed accettare, senza riserva alcuna, le condizioni dettate dall'avviso di manifestazione di interesse;
- di prendere atto e accettare che la presente manifestazione di interesse non vincola in alcun modo il comune di Tradate, il quale si riserva di sospendere, modificare o annullare, in tutto o in parte in qualsiasi momento, il procedimento avviato, e di non dare seguito alla successiva gara per l'affidamento dei servizi in oggetto senza che i soggetti richiedenti possano vantare alcuna pretesa;
- di essere a conoscenza che la presente dichiarazione non costituisce prova di possesso dei requisiti generali e speciali richiesti per l'affidamento che invece dovranno essere dichiarati dall'interessato e verificati nei modi di legge in occasione della procedura negoziata di affidamento;

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

- ai sensi degli articoli 46 e 47 del DPR 445/200, che i fatti, stati e qualità riportati nella presente dichiarazione corrispondono a verità;
- di autorizzare, ai sensi del D.Lgs196/2003 e ss.mm.ii il Comune di Tradate al trattamento dei dati personali, che avverrà per sole finalità istituzionali e strumentali alla procedura di indagine di mercato ed all'eventuale procedura di selezione inerente l'appalto in oggetto.

In caso di A.T.I. è sufficiente che la dichiarazione sia sottoscritta dalla sola capogruppo, che è tenuta ad indicare la denominazione e la sede delle imprese mandanti.

Da Allegare:

- La dichiarazione deve essere corredata da copia fotostatica di documento di identità in corso di validità del sottoscrittore (art. 38 comma 3 D.P.R.445/2000)
- DGUE debitamente compilato e sottoscritto digitalmente
- Relazione relativa al progetto tecnico
- Offerta economica.

Firma Digitale

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

ALLEGATO

MODELLO DI FORMULARIO PERIL DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO (DGUE)

Parte I: Informazioni sulla procedura di appalto e sull'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore

Per le procedure di appalto per le quali è stato pubblicato un avviso di indizione di gara nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* le informazioni richieste dalla parte I saranno acquisite automaticamente, a condizione che per generare e compilare il DGUE sia utilizzato il servizio DGUE elettronico ([1]). Riferimento della pubblicazione del pertinente avviso o bando ([2]) nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*:

GU UE S numero [], data [], pag. [],

Numero dell'avviso nella GU S: [ ][ ][ ][ ]/S [ ][ ][ ]–[ ][ ][ ][ ][ ][ ][ ]

Se non è pubblicato un avviso di indizione di gara nella GU UE, l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore deve compilare le informazioni in modo da permettere l'individuazione univoca della procedura di appalto:

Se non sussiste obbligo di pubblicazione di un avviso nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea, fornire altre informazioni in modo da permettere l'individuazione univoca della procedura di appalto (ad esempio il rimando ad una pubblicazione a livello nazionale): [….]

INFORMAZIONI SULLA PROCEDURA DI APPALTO

Le informazioni richieste dalla parte I saranno acquisite automaticamente a condizione che per generare e compilare il DGUE sia utilizzato il servizio DGUE in formato elettronico. In caso contrario tali informazioni devono essere inserite dall'operatore economico.

Identità del committente ([3])	**Risposta:**
Nome: Partita Iva	[COMUNE DI TRADATE] [00223660127]
Di quale appalto si tratta?	Risposta: Indagine di Mercato
titolo o breve descrizione dell'appalto ([4]):	
~~Numero di riferimento attribuito al fascicolo dall'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore (ove esistente) ([5]):~~	[ ]
~~CIG~~ ~~CUP (ove previsto)~~ ~~Codice progetto (ove l'appalto sia finanziato o cofinanziato con fondi europei)~~	[ ] [ ] [ ]

1 () I servizi della Commissione metteranno gratuitamente il servizio DGUE in formato elettronico a disposizione delle amministrazioni aggiudicatrici, degli enti aggiudicatori, degli operatori economici, dei fornitori di servizi elettronici e di altre parti interessate.

2 () Per le **amministrazioni aggiudicatrici:** un **avviso di preinformazione** utilizzato come mezzo per indire la gara oppure un **bando di gara**. Per gli **enti aggiudicatori**: un **avviso periodico indicativo** utilizzato come mezzo per indire la gara, un **bando di gara** o un **avviso sull'esistenza di un sistema di qualificazione.**

3 () Le informazioni devono essere copiate dalla sezione I, punto I.1 del pertinente avviso o bando. In caso di appalto congiunto indicare le generalità di tutti i committenti.

4 () Cfr. punti II.1.1. e II.1.3. dell'avviso o bando pertinente.

5 () Cfr. punto II.1.1. dell'avviso o bando pertinente.

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

Tutte le altre informazioni in tutte le sezioni del DGUE devono essere inserite dall'operatore economico

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

Parte II: Informazioni sull'operatore economico

A: INFORMAZIONI SULL'OPERATORE ECONOMICO

Dati identificativi	**Risposta:**
Nome:	[ ]
Partita IVA, se applicabile: Se non è applicabile un numero di partita IVA indicare un altro numero di identificazione nazionale, se richiesto e applicabile	[ ] [ ]
Indirizzo postale:	[……]
Persone di contatto ([6]): Telefono: PEC o e-mail: (indirizzo Internet o sito web) (*ove esistente*):	[……] [……] [……] [……]
Informazioni generali:	**Risposta:**
L'operatore economico è una microimpresa, oppure un'impresa piccola o media ([7])?	[ ] Sì [ ] No
~~**Solo se l'appalto è riservato** ([8])**:** l'operatore economico è un laboratorio protetto, un' "impresa sociale" ([9]) o provvede all'esecuzione del contratto nel contesto di programmi di lavoro protetti (articolo 112 del Codice)?~~ ~~**In caso affermativo,**~~ ~~qual è la percentuale corrispondente di lavoratori con disabilità o svantaggiati?~~	[ ] Sì [ ] No [……]
Se pertinente: l'operatore economico è iscritto in un elenco ufficiale di imprenditori, fornitori, o prestatori di servizi opossiede una certificazione rilasciata da organismi accreditati, ai sensi dell'articolo 90 del Codice ? **In caso affermativo**: **Rispondere compilando le altre parti di questa sezione, la sezione B e, ove pertinente, la sezione C della presente parte, la parte III, la parte V se applicabile, e in ogni caso compilare e firmare la parte VI.** *a)* Indicare la denominazione dell'elenco o del certificato e, se pertinente, il pertinente numero di iscrizione o della certificazione b) Se il certificato di iscrizione o la certificazione è disponibile elettronicamente, indicare: c) Indicare i riferimenti in base ai quali è stata ottenuta l'iscrizione o la certificazione e, se pertinente, la classificazione ricevuta nell'elenco ufficiale ([10]):	[ ] Sì [ ] No [ ] Non applicabile a) [……] b) (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……..…][……][……..…][……..…] c) [……..…]

6 Ripetere le informazioni per ogni persona di contatto tante volte quanto necessario.

7 Cfr. raccomandazione della Commissione, del 6 maggio 2003, relativa alla definizione delle microimprese, piccole e medie imprese (GU L 124 del 20.5.2003, pag. 36). Queste informazioni sono richieste unicamente a fini statistici.
Microimprese: imprese che **occupano meno di 10 persone** e realizzano un fatturato annuo oppure un totale di bilancio annuo **non superiori a 2 milioni di EUR.**
Piccole imprese: imprese che **occupano meno di 50 persone** e realizzano un fatturato annuo o un totale di bilancio annuo **non superiori a 10 milioni di EUR.**
Medie imprese: imprese che **non appartengono alla categoria delle microimprese né a quella delle piccole imprese**, *che* **occupano meno di 250 persone** e il cui **fatturato annuo non supera i 50 milioni di EUR e/o** il cui **totale di bilancio annuo non supera i 43 milioni di EUR**.

8 Cfr. il punto III.1.5 del bando di gara.

9 Un' "impresa sociale" ha per scopo principale l'integrazione sociale e professionale delle persone disabili o svantaggiate.

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

d) L'iscrizione o la certificazione comprende tutti i criteri di selezione richiesti? **In caso di risposta negativa alla lettera d):** **Inserire inoltre tutte le informazioni mancanti nella parte IV, sezione A, B, C, o D secondo il caso** ***SOLO se richiesto dal pertinente avviso o bando o dai documenti di gara:*** e) L'operatore economico potrà fornire un **certificato** per quanto riguarda il pagamento dei contributi previdenziali e delle imposte, o fornire informazioni che permettano all'amministrazione aggiudicatrice o all'ente aggiudicatore di ottenere direttamente tale documento accedendo a una banca dati nazionale che sia disponibile gratuitamente in un qualunque Stato membro? Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:	d) [ ] Sì [ ] No e) [ ] Sì [ ] No (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione) [……..…][……][……][……..…]
Se pertinente: l'operatore economico, in caso di contratti di lavori pubblici di importo superiore a 150.000 euro, è in possesso di attestazione rilasciata da Società Organismi di Attestazione (SOA), ai sensi dell'articolo 84 del Codice (settori ordinari)? ovvero, è in possesso di attestazione rilasciata nell'ambito dei Sistemi di qualificazione di cui all'articolo 134 del Codice, previsti per i settori speciali **In caso affermativo**: *a)* Indicare gli estremi dell'attestazione (denominazione dell'Organismo di attestazione ovvero Sistema di qualificazione, numero e data dell'attestazione) b) Se l'attestazione di qualificazione è disponibile elettronicamente, indicare: c) Indicare, se pertinente, le categorie di qualificazione alla quale si riferisce l'attestazione: d) L'attestazione di qualificazione comprende tutti i criteri di selezione richiesti?	[ ] Sì [ ] No [ ] Sì [ ] No a) […….…..…] b) (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……..…][……][……..…][……..…] c) […….…..…] d) [ ] Sì [ ] No
Si evidenzia che gli operatori economici, iscritti in elenchi di cui all'articolo 90 del Codice o in possess di attestazione di qualificazione SOA (per lavori di importo superiore a 150.000 euro) di cui all'articolo 84 o in possesso di attestazione rilasciata da Sistemi di qualificazione di cui all'articolo 134 del Codice, non compilano le Sezioni B e C della Parte IV.	
Forma della partecipazione:	**Risposta:**
L'operatore economico partecipa alla procedura di appalto insieme ad altri ([11])?	[ ] Sì [ ] No
In caso affermativo, accertarsi che gli altri operatori interessati forniscano un DGUE distinto.	
In caso affermativo: a) Specificare il ruolo dell'operatore economico nel raggruppamento, ovvero consorzio, GEIE, rete di impresa di cui all' art. 45, comma 2, lett. d), e), f) e g) e all'art. 46, comma 1, lett. *a), b), c), d)* ed *e*) del Codice(capofila, responsabile di compiti specifici,ecc.): b) Indicare gli altri operatori economici che compartecipano alla procedura di appalto: c) Se pertinente, indicare il nome del raggruppamento partecipante: d) Se pertinente, indicare la denominazione degli operatori economici facenti parte di un consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. *b)* e *c)*, o di una società di professionisti di cui all'articolo 46, comma 1, lett. *f)* che eseguono le prestazioni oggetto del contratto.	a): […….…..…] b): […….…..…] c): […….…..…] d): […….…….]

[10] I riferimenti e l'eventuale classificazione sono indicati nella certificazione.

[11] Specificamente **nell'ambito di un raggruppamento, consorzio, joint-venture o altro**

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

Lotti	**Risposta:**
~~Se pertinente, indicare il lotto o i lotti per i quali l'operatore economico intende presentare un'offerta:~~	[ ]

B: INFORMAZIONI SUI RAPPRESENTANTI DELL'OPERATORE ECONOMICO

Se pertinente, indicare nome e indirizzo delle persone abilitate ad agire come rappresentanti, ivi compresi procuratori e institori, dell'operatore economico ai fini della procedura di appalto in oggetto; se intervengono più legali rappresentanti ripetere tante volte quanto necessario.

Eventuali rappresentanti:	**Risposta:**
Nome completo; se richiesto, indicare altresì data e luogo di nascita:	[……]; [……]
Posizione/Titolo ad agire:	[……]
Indirizzo postale:	[……]
Telefono:	[……]
E-mail:	[……]
Se necessario, fornire precisazioni sulla rappresentanza (forma, portata, scopo, firma congiunta):	[……]

C: INFORMAZIONI SULL'AFFIDAMENTO SULLE CAPACITÀ DI ALTRI SOGGETTI (Articolo 89 del Codice - Avvalimento)

Affidamento:	**Risposta:**
L'operatore economico fa affidamento sulle capacità di altri soggetti per soddisfare i criteri di selezione della parte IV e rispettare i criteri e le regole (eventuali) della parte V?	[ ]Sì [ ]No
In caso affermativo:	
Indicare la denominazione degli operatori economici di cui si intende avvalersi:	[……]
Indicare i requisiti oggetto di avvalimento:	[……]

In caso affermativo, indicare la denominazione degli operatori economici di cui si intende avvalersi, i requisiti oggetto di avvalimento e presentare per ciascuna impresa ausiliaria un DGUE distinto, debitamente compilato e firmato dai soggetti interessati, con le informazioni richieste dalle **sezioni A e B della presente parte, dalla parte III, dalla parte IV ove pertinente e dalla parte VI.**
Si noti che dovrebbero essere indicati anche i tecnici o gli organismi tecnici che non facciano parte integrante dell'operatore economico, in particolare quelli responsabili del controllo della qualità e, per gli appalti pubblici di lavori, quelli di cui l'operatore economico disporrà per l'esecuzione dell'opera.

D: INFORMAZIONI CONCERNENTI I SUBAPPALTATORI SULLE CUI CAPACITÀ L'OPERATORE ECONOMICO NON FA AFFIDAMENTO
(ARTICOLO 105 DEL CODICE - SUBAPPALTO)

(Tale sezione è da compilare solo se le informazioni sono esplicitamente richieste dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore).

Subappaltatore:	**Risposta:**
L'operatore economico intende subappaltare parte del contratto a terzi?	[ ]Sì [ ]No
In caso affermativo:	
Elencare le prestazioni o lavorazioni che si intende subappaltare e la relativa quota (espressa in percentuale) sull'importo contrattuale:	[……] [……]
Nel caso ricorrano le condizioni di cui all'articolo 105, comma 6, del Codice, indicare la denominazione dei subappaltatori proposti:	[……]

Se l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore richiede esplicitamente queste informazioni in aggiunta alle informazioni della presente sezione, ognuno dei subappaltatori o categorie di subappaltatori) interessati dovrà compilare un proprio D.G.U.E. fornendo le informazioni richieste dalle sezioni A e B della presente parte, dalla parte III, dalla parte IV ove pertinente e dalla parte VI.

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

PARTE III: MOTIVI DI ESCLUSIONE (Articolo 80 del Codice)

A: MOTIVI LEGATI A CONDANNE PENALI

L'articolo 57, paragrafo 1, della direttiva 2014/24/UE stabilisce i seguenti motivi di esclusione (Articolo 80, comma 1, del Codice):

1. Partecipazione a un'organizzazione criminale ([12])
2. Corruzione([13])
3. Frode([14]);
4. Reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche ([15]);
5. Riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento al terrorismo ([16]);
6. Lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani([17])

CODICE

7. Ogni altro delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione (lettera *g*) articolo 80, comma 1, del Codice);

Motivi legati a condanne penali ai sensi delle disposizioni nazionali di attuazione dei motivi stabiliti dall'articolo 57, paragrafo 1, della direttiva (articolo 80, comma 1, del Codice):	**Risposta:**
I soggetti di cui all'art. 80, comma 3, del Codice sono stati **condannati con sentenza definitiva** o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena richiesta ai sensi dell'articolo 444 del Codice di procedura penale per uno dei motivi indicati sopra con sentenza pronunciata non più di cinque anni fa o, indipendentemente dalla data della sentenza, in seguito alla quale sia ancora applicabile un periodo di esclusione stabilito direttamente nella sentenza ovvero desumibile ai sensi dell'art. 80 comma 10?	[ ] Sì [ ] No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……..…][……][……..……][…..……..…] ([18])
In caso affermativo, indicare ([19]): a) la data della condanna, del decreto penale di condanna o della sentenza di applicazione della pena su richiesta, la relativa durata e il reato commesso tra quelli riportati all'articolo 80, comma 1, lettera da *a)* a *g)* del Codice e i motivi di condanna, b) dati identificativi delle persone condannate [ ]; **c)** se stabilita direttamente nella sentenza di condanna la durata della	a) Data:[ ], durata [ ], lettera comma 1, articolo 80 [ ], motivi:[ ] b) [……] c) durata del periodo d'esclusione [.….], lettera comma 1, articolo 80 [ ],

12 () Quale definita all'articolo 2 della decisione quadro 2008/841/GAI del Consiglio, del 24 ottobre 2008, relativa alla lotta contro la criminalità organizzata (GU L 300 dell'11.11.2008, pag. 42).

13 () Quale definita all'articolo 3 della convenzione relativa alla lotta contro la corruzione nella quale sono coinvolti funzionari delle Comunità europee o degli Stati membri dell'Unione europea (GU C 195 del 25.6.1997, pag. 1) e all'articolo 2, paragrafo 1, della decisione quadro 2003/568/GAI del Consiglio, del 22 luglio 2003, relativa alla lotta contro la corruzione nel settore privato (GU L 192 del 31.7.2003, pag. 54). Questo motivo di esclusione comprende la corruzione così come definita nel diritto nazionale dell'amministrazione aggiudicatrice (o ente aggiudicatore) o dell'operatore economico.

14 () Ai sensi dell'articolo 1 della convenzione relativa alla tutela degli interessi finanziari delle Comunità europee (GU C 316 del 27.11.1995, pag. 48).

15 () Quali definiti agli articoli 1 e 3 della decisione quadro del Consiglio, del 13 giugno 2002, sulla lotta contro il terrorismo (GU L 164 del 22.6.2002, pag. 3). Questo motivo di esclusione comprende anche l'istigazione, il concorso, il tentativo di commettere uno di tali reati, come indicato all'articolo 4 di detta decisione quadro.

16 () Quali definiti all'articolo 1 della direttiva 2005/60/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 26 ottobre 2005, relativa alla prevenzione dell'uso del sistema finanziario a scopo di riciclaggio dei proventi di attività criminose e di finanziamento del terrorismo *(GU L 309 del 25.11.2005, pag. 15)*.

17 () Quali definiti all'articolo 2 della direttiva 2011/36/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 5 aprile 2011, concernente la prevenzione e la repressione della tratta di esseri umani e la protezione delle vittime, e che sostituisce la decisione quadro del Consiglio 2002/629/GAI (GU L 101 del 15.4.2011, pag. 1).

18 () Ripetere tante volte quanto necessario.

19 () Ripetere tante volte quanto necessario.

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

pena accessoria, indicare:	
In caso di sentenze di condanna, l'operatore economico ha adottato misure sufficienti a dimostrare la sua affidabilità nonostante l'esistenza di un pertinente motivo di esclusione[20] **(autodisciplina o "Self-Cleaning", cfr. articolo 80, comma 7)?**	[ ] Sì [ ] No
In caso affermativo, indicare: 1) la sentenza di condanna definitiva ha riconosciuto l'attenuante della collaborazione come definita dalle singole fattispecie di reato? 2) Se la sentenza definitiva di condanna prevede una pena detentiva non superiore a 18 mesi? 3) in caso di risposta affermativa per le ipotesi 1) e/o 2), i soggetti di cui all'art. 80, comma 3, del Codice: - hanno risarcito interamente il danno? - si sono impegnati formalmente a risarcire il danno? 4) per le ipotesi 1) e 2 l'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti o reati ? 5) se le sentenze di condanne sono state emesse nei confronti dei soggetti cessati di cui all'art. 80 comma 3, indicare le misure che dimostrano la completa ed effettiva dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata:	[ ] Sì [ ] No [ ] Sì [ ] No [ ] Sì [ ] No [ ] Sì [ ] No [ ] Sì [ ] No In caso affermativo elencare la documentazione pertinente [ ] e, se disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……..…][……][……..…][……..…] [……..…]

B: MOTIVI LEGATI AL PAGAMENTO DI IMPOSTE O CONTRIBUTI PREVIDENZIALI

Pagamento di imposte, tasse o contributi previdenziali (Articolo 80, comma 4, del Codice):	**Risposta:**	
L'operatore economico ha soddisfatto tutti **gli obblighi relativi al pagamento di imposte, tasse o contributi previdenziali,** sia nel paese dove è stabilito sia nello Stato membro dell'amministrazione aggiudicatrice o dell'ente aggiudicatore, se diverso dal paese di stabilimento?	[ ] Sì [ ] No	
In caso negativo, indicare:	**Imposte/tasse**	**Contributi previdenziali**
a) Paese o Stato membro interessato	a) [……..…]	a) [……..…]
b) Di quale importo si tratta	b) [……..……]	b) [……..……]
c) Come è stata stabilita tale inottemperanza:		
1) Mediante una **decisione** giudiziaria o amministrativa:	c1) [ ] Sì [ ] No	c1) [ ] Sì [ ] No
- Tale decisione è definitiva e vincolante?	- [ ] Sì [ ] No	- [ ] Sì [ ] No
- Indicare la data della sentenza di condanna o della decisione.	- [……]	- [……]
- Nel caso di una sentenza di condanna, **se stabilita direttamente nella sentenza di condanna**, la durata del	- [……]	- [……]

[20] In conformità alle disposizioni nazionali di attuazione dell'articolo 57, paragrafo 6, della direttiva 2014/24/UE.

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

periodo d'esclusione: 2) In **altro modo**? Specificare: d) L'operatore economico ha ottemperato od ottempererà ai suoi obblighi, pagando o impegnandosi in modo vincolante a pagare le imposte, le tasse o i contributi previdenziali dovuti, compresi eventuali interessi o multe, avendo effettuato il pagamento o formalizzato l'impegno prima della scadenza del termine per la presentazione della domanda (articolo 80 comma 4, ultimo periodo, del Codice)?	c2) [……] d) [ ] Sì [ ] No **In caso affermativo**, fornire informazioni dettagliate: [……]	c2) [……] d) [ ] Sì [ ] No **In caso affermativo**, fornire informazioni dettagliate: [……]
Se la documentazione pertinente relativa al pagamento di imposte o contributi previdenziali è disponibile elettronicamente, indicare:	(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione)([21]): [……][……][……]	

C: MOTIVI LEGATI A INSOLVENZA, CONFLITTO DI INTERESSI O ILLECITI PROFESSIONALI ([22])

Si noti che ai fini del presente appalto alcuni dei motivi di esclusione elencati di seguito potrebbero essere stati oggetto di una definizione più precisa nel diritto nazionale, nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara. Il diritto nazionale può ad esempio prevedere che nel concetto di "grave illecito professionale" rientrino forme diverse di condotta.

Informazioni su eventuali situazioni di insolvenza, conflitto di interessi o illeciti professionali	**Risposta:**
L'operatore economico ha violato, **per quanto di sua conoscenza**, **obblighi** applicabili in materia di salute e sicurezza sul lavoro, **di diritto ambientale, sociale e del lavoro,** ([23]) di cui all'articolo 80, comma 5, lett. *a)*, del Codice ?	[ ] Sì [ ] No
In caso affermativo, l'operatore economico ha adottato misure sufficienti a dimostrare la sua affidabilità nonostante l'esistenza di un pertinente motivo di esclusione (autodisciplina o "Self-Cleaning, cfr. articolo 80, comma 7)?	[ ] Sì [ ] No
In caso affermativo, indicare: 1) L'operatore economico - ha risarcito interamente il danno? - si è impegnato formalmente a risarcire il danno?	[ ] Sì [ ] No [ ] Sì [ ] No
2) l'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti o reati ?	[ ] Sì [ ] No In caso affermativo elencare la documentazione pertinente [ ] e, se disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……][……][……][……]
L'operatore economico si trova in una delle seguenti situazioni oppure è sottoposto a un procedimento per l'accertamento di una delle seguenti situazioni di cui all'articolo 80, comma 5, lett. *b)*, del Codice: a) fallimento	[ ] Sì [ ] No
In caso affermativo: – il curatore del fallimento è stato autorizzato all'esercizio provvisorio ed è stato autorizzato dal giudice delegato a partecipare a procedure di affidamento di contratti pubblici (articolo 110, comma 3, lette. *a)* del Codice) ?	[ ] Sì [ ] No In caso affermativo indicare gli estremi dei provvedimenti [……] [……]

21 Ripetere tante volte quanto necessario.

22 Cfr. articolo 57, paragrafo 4, della direttiva 2014/24/UE.

23 Così come stabiliti ai fini del presente appalto dalla normativa nazionale, dall'avviso o bando pertinente o dai documenti di gara ovvero dall'articolo 18, paragrafo 2, della direttiva 2014/24/UE.

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

– la partecipazione alla procedura di affidamento è stata subordinata ai sensi dell'art. 110, comma 5, all'avvalimento di altro operatore economico?	[ ] Sì [ ] No In caso affermativo indicare l'Impresa ausiliaria [……..…]
b) liquidazione coatta	[ ] Sì [ ] No
c) concordato preventivo	[ ] Sì [ ] No
d) è ammesso a concordato con continuità aziendale	[ ] Sì [ ] No
In caso di risposta affermativa alla lettera d): – è stato autorizzato dal giudice delegato ai sensi dell' articolo 110, comma 3, lett. *a*) del Codice?	[ ] Sì [ ] No
– la partecipazione alla procedura di affidamento è stata subordinata ai sensi dell'art. 110, comma 5, all'avvalimento di altro operatore economico?	[ ] Sì [ ] No In caso affermativo indicare l'Impresa ausiliaria [……..…]
L'operatore economico si è reso colpevole di **gravi illeciti professionali**([24]) di cui all'art. 80 comma 5 lett. *c)* del Codice? **In caso affermativo,** fornire informazioni dettagliate, specificando la tipologia di illecito:	[ ] Sì [ ] No [……]
In caso affermativo, l'operatore economico ha adottato misure di autodisciplina? **In caso affermativo**, indicare: 1) L'operatore economico: - ha risarcito interamente il danno? - si è impegnato formalmente a risarcire il danno? 2) l'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti o reati ?	[ ] Sì [ ] No [ ] Sì [ ] No [ ] Sì [ ] No [ ] Sì [ ] No In caso affermativo elencare la documentazione pertinente [ ] e, se disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……..…][…….][……..…][……..…]
L'operatore economico è a conoscenza di qualsiasi conflitto di interessi([25]) legato alla sua partecipazione alla procedura di appalto (articolo 80, comma 5, lett. *d)* del Codice)? **In caso affermativo**, fornire informazioni dettagliate sulle modalità con cui è stato risolto il conflitto di interessi:	[ ] Sì [ ] No [……]
L'operatore economico o un'impresa a lui collegata **ha fornito consulenza** all'amministrazione aggiudicatrice o all'ente aggiudicatore o ha altrimenti **partecipato alla preparazione** della procedura d'aggiudicazione (articolo 80, comma 5, lett. *e*) del Codice? **In caso affermativo**, fornire informazioni dettagliate sulle misure adottate per prevenire le possibili distorsioni della concorrenza:	[ ] Sì [ ] No [……]

24) Cfr., ove applicabile, il diritto nazionale, l'avviso o bando pertinente o i documenti di gara.

25) **Come indicato nel diritto nazionale, nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara.**

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

L'operatore economico può confermare di: a) **non essersi reso** gravemente colpevole di **false dichiarazioni** nel fornire le informazioni richieste per verificare l'assenza di motivi di esclusione o il rispetto dei criteri di selezione, b) **non avere occultato** tali informazioni?	[ ] Sì [ ] No [ ] Sì [ ] No

D: ALTRI MOTIVI DI ESCLUSIONE EVENTUALMENTE PREVISTI DALLA LEGISLAZIONE NAZIONALE DELLO STATO MEMBRO DELL'AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE O DELL'ENTE AGGIUDICATORE

Motivi di esclusione previsti esclusivamente dalla legislazione nazionale (articolo 80, comma 2 e comma 5, lett. *f), g), h), i), l), m)* del Codice e art. 53 comma 16-ter del D. Lgs. 165/2001	**Risposta:**
Sussistono a carico dell'operatore economico cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'articolo 67 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'articolo 84, comma 4, del medesimo decreto, fermo restando quanto previsto dagli articoli 88, comma 4-bis, e 92, commi 2 e 3, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, con riferimento rispettivamente alle comunicazioni antimafia e alle informazioni antimafia (Articolo 80, comma 2, del Codice)?	[ ] Sì [ ] No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……..…][……][……..……][…..……..…] ([26])
L'operatore economico si trova in una delle seguenti situazioni ? 1. è stato soggetto alla sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c) del decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231 o ad altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 14 del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 (Articolo 80, comma 5, lettera *f)*;	[ ] Sì [ ] No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……..…][……..…][……..…]
2. è iscritto nel casellario informatico tenuto dall'Osservatorio dell'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione di qualificazione, per il periodo durante il quale perdura l'iscrizione (Articolo 80, comma 5, lettera *g*);	[ ] Sì [ ] No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……..…][……..…][……..…]
3. ha violato il divieto di intestazione fiduciaria di cui all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55 (Articolo 80, comma 5, lettera *h*)? In caso affermativo : - indicare la data dell'accertamento definitivo e l'autorità o organismo di emanazione: - la violazione è stata rimossa ?	[ ] Sì [ ] No [……..…][……..…][……..…] [ ] Sì [ ] No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……..…][……..…][……..…]
4. è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68 (Articolo 80, comma 5, lettera *i*);	[ ] Sì [ ] No [ ] Non è tenuto alla disciplina legge 68/1999 Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……..…][……..…][……..…] Nel caso in cui l'operatore non è tenuto alla disciplina legge 68/1999

[26]() Ripetere tante volte quanto necessario.

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

5. è stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203? In caso affermativo: - ha denunciato i fatti all'autorità giudiziaria? - ricorrono i casi previsti all'articolo 4, primo comma, della Legge 24 novembre 1981, n. 689 (articolo 80, comma 5, lettera l) ? 6. si trova rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale (articolo 80, comma 5, lettera m)?	indicare le motivazioni: (numero dipendenti e/o altro) [……..…][……..…][……..…] [ ] Sì [ ] No [ ] Sì [ ] No [ ] Sì [ ] No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……..…][……..…][……..…] [ ] Sì [ ] No
7. L'operatore economico si trova nella condizione prevista dall'art. 53 comma 16-ter del D.Lgs. 165/2001 (pantouflage o revolving door) in quanto ha concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e, comunque, ha attribuito incarichi ad ex dipendenti della stazione appaltante che hanno cessato il loro rapporto di lavoro da meno di tre anni e che negli ultimi tre anni di servizio hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto della stessa stazione appaltante nei confronti del medesimo operatore economico ?	[ ] Sì [ ] No

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

Parte IV: Criteri di selezione

In merito ai criteri di selezione (sezione α o sezioni da A a D della presente parte) l'operatore economico dichiara che:

α: INDICAZIONE GLOBALE PER TUTTI I CRITERI DI SELEZIONE

L'operatore economico deve compilare questo campo solo se l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore ha indicato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ivi citati che l'operatore economico può limitarsi a compilare la sezione α della parte IV senza compilare nessun'altra sezione della parte IV:

Rispetto di tutti i criteri di selezione richiesti	**Risposta**
Soddisfa i criteri di selezione richiesti:	[ ] Sì [ ] No

A: IDONEITÀ (Articolo 83, comma 1, lettera *a)*, del Codice)

Tale Sezione è da compilare solo se le informazioni sono state richieste espressamente dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara.

Idoneità	**Risposta**
1) Iscrizione in un registro professionale o commerciale tenuto nello Stato membro di stabilimento ([27]) Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:	[…….…] (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……][……..…][……]
2) Per gli appalti di servizi: È richiesta una particolare **autorizzazione o appartenenza** a una particolare organizzazione (elenchi, albi, ecc.) per poter prestare il servizio di cui trattasi nel paese di stabilimento dell'operatore economico? Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:	[ ] Sì [ ] No In caso affermativo, specificare quale documentazione e se l'operatore economico ne dispone: […] [ ] Sì [ ] No (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……][……..…][……]

27 ◊ Conformemente all'elenco dell'allegato XI della direttiva 2014/24/UE; **gli operatori economici di taluni Stati membri potrebbero dover soddisfare altri requisiti previsti nello stesso allegato.**

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

B: CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA (Articolo 83, comma 1, lettera *b)*, del Codice)

Tale Sezione è da compilare solo se le informazioni sono state richieste espressamente dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara.

Capacità economica e finanziaria	**Risposta*:***
1a) Il **fatturato annuo** ("generale") dell'operatore economico per il numero di esercizi richiesto nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è il seguente**:** **e/o,** 1b) Il **fatturato annuo medio** dell'operatore economico **per il numero di esercizi richiesto nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è il seguente** ([28])**:** Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:	esercizio: [……] fatturato: [……] […] valuta esercizio: [……] fatturato: [……] […] valuta esercizio: [……] fatturato: [……] […] valuta (numero di esercizi, fatturato medio)**:** [……], [……] […] valuta (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……..…][……..…][……..…]
2a) Il **fatturato** annuo ("specifico") dell'operatore economico **nel settore di attività oggetto dell'appalto** e specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara per il numero di esercizi richiesto è il seguente: **e/o,** 2b) Il **fatturato annuo medio** dell'operatore economico **nel settore e per il numero di esercizi specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è il seguente** ([29])**:** Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:	esercizio: [……] fatturato: [……] […]valuta esercizio: [……] fatturato: [……] […]valuta esercizio: [……] fatturato: [……] […]valuta (numero di esercizi, fatturato medio)**:** [……], [……] […] valuta (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……..…][……][……]
3) Se le informazioni relative al fatturato (generale o specifico) non sono disponibili per tutto il periodo richiesto, indicare la data di costituzione o di avvio delle attività dell'operatore economico:	[……]
~~4) Per quanto riguarda gli **indici finanziari** ([30]) specificati nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ai sensi dell'art. 83 comma 4, lett. *b)*, del Codice, l'operatore economico dichiara che i valori attuali degli indici richiesti sono i seguenti:~~ ~~Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:~~	(indicazione dell'indice richiesto, come rapporto tra x e y ([31]), e valore) [……], [……] ([32]) (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……..…][……][……..…]
~~5)~~ L'importo assicurato dalla **copertura contro i rischi professional**i è il seguente (articolo 83, comma 4, lettera *c)* del Codice): Se tali informazioni sono disponibili elettronicamente, indicare:	[……] […] valuta (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……..…][……][……..…]
~~6) Per quanto riguarda gli **eventuali altri requisiti economici o finanziari** specificati nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara, l'operatore economico dichiara che~~:	[……] ATTESTAZIONE INSERITA NELLA DOMANDA DI

[28] Solo se consentito dall'avviso o bando pertinente o dai documenti di gara.

[29] Solo se consentito dall'avviso o bando pertinente o dai documenti di gara.

[30] Ad esempio, rapporto tra attività e passività.

[31] Ad esempio, rapporto tra attività e passività.

[32] Ripetere tante volte quanto necessario.

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

~~Se la documentazione pertinente **eventualmente** specificata nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è disponibile elettronicamente, indicare:~~	PARTECIPAZIONE (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……..][……..…][……..…]

C: CAPACITÀ TECNICHE E PROFESSIONALI (Articolo 83, comma 1, lettera *c)*, del Codice)

Tale Sezione è da compilare solo se le informazioni sono state richieste espressamente dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara.

Capacità tecniche e professionali	**Risposta*:***
~~1a) Unicamente per gli **appalti pubblici di lavori,** durante il periodo di riferimento([33]) l'operatore economico **ha eseguito i seguenti lavori del tipo specificato**:~~ ~~Se la documentazione pertinente sull'esecuzione e sul risultato soddisfacenti dei lavori più importanti è disponibile per via elettronica, indicare:~~	Numero di anni (periodo specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara): […] Lavori: […..] (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……][……..…][……..…]
1b) Unicamente per gli ***appalti pubblici di forniture e di servizi***: Durante il periodo di riferimento l'operatore economico **ha consegnato le seguenti forniture principali del tipo specificato o prestato i seguenti servizi principali del tipo specificato:** Indicare nell'elenco gli importi, le date e i destinatari, pubblici o privati([34]):	Numero di anni (periodo specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara): [……..] Descrizione | importi | date | destinatari [ ] | [ ] | [ ] | [ ]
~~2) Può disporre dei seguenti **tecnici o organismi tecnici** ([35]), citando in particolare quelli responsabili del controllo della qualità:~~ ~~Nel caso di appalti pubblici di lavori l'operatore economico potrà disporre dei seguenti tecnici o organismi tecnici per l'esecuzione dei lavori:~~	[…….……] [……..…]
~~3) Utilizza le seguenti **attrezzature tecniche e adotta le seguenti misure per garantire la qualità** e dispone degli **strumenti di studio e ricerca** indicati di seguito~~:	[…….…]
4) Potrà applicare i seguenti **sistemi di gestione e di tracciabilità della catena di approvvigionamento** durante l'esecuzione dell'appalto:	[…….…]
5) **Per la fornitura di prodotti o la prestazione di servizi complessi o, eccezionalmente, di prodotti o servizi richiesti per una finalità particolare:** L'operatore economico **consentirà** l'esecuzione di **verifiche**([36]) delle sue capacità di **produzione** o **strutture tecniche** e, se necessario, degli **strumenti di studio e di**	[ ] Sì [ ] No

33 () Le amministrazioni aggiudicatrici possono **richiedere** fino a cinque anni e **ammettere** un'esperienza che risale a **più** di cinque anni prima.

34 () In altri termini, occorre indicare **tutti** i destinatari e l'elenco deve comprendere i clienti pubblici e privati delle forniture o dei servizi in oggetto.

35 () Per i tecnici o gli organismi tecnici che non fanno parte integrante dell'operatore economico, ma sulle cui capacità l'operatore economico fa affidamento come previsto alla parte II, sezione C, devono essere compilati DGUE distinti.

36 () La verifica è eseguita dall'amministrazione aggiudicatrice o, se essa acconsente, per suo conto da un organismo ufficiale competente del paese in cui è stabilito il fornitore o il prestatore dei servizi.

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

	ricerca di cui egli dispone, nonché delle **misure adottate per garantire la qualità**?	
6)	Indicare i **titoli di studio e professionali** di cui sono in possesso:	
a)	lo stesso prestatore di servizi o imprenditore, ***e/o*** (in funzione dei requisiti richiesti nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara)	a) […….…]
b)	i componenti della struttura tecnica-operativa/ gruppi di lavoro:	b) […….…]
7)	L'operatore economico potrà applicare durante l'esecuzione dell'appalto le seguenti **misure di gestione ambientale**:	[…….…]
8)	L'**organico medio annuo** dell'operatore economico e il numero dei dirigenti negli ultimi tre anni sono i seguenti:	Anno, organico medio annuo: [……],[……..…], [……],[……..…], [……],[……..…], Anno, numero di dirigenti [……],[……..…], [……],[……..…], [……],[……..…]
9)	Per l'esecuzione dell'appalto l'operatore economico disporrà dell'**attrezzatura, del materiale e dell'equipaggiamento tecnico** seguenti:	[…….]
10)	L'operatore economico **intende eventualmente subappaltare**([37]) la seguente **quota (espressa in percentuale)** dell'appalto:	[…….]
11)	~~Per gli ***appalti pubblici di forniture***:~~	
	~~L'operatore economico fornirà i campioni, le descrizioni o le fotografie dei prodotti da fornire, non necessariamente accompagnati dalle certificazioni di autenticità, come richiesti;~~	[ ] Sì [ ] No
	~~se applicabile, l'operatore economico dichiara inoltre che provvederà a fornire le richieste certificazioni di autenticità.~~	[ ] Sì [ ] No
	~~Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:~~	(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……..…][……][……]
12)	~~Per gli ***appalti pubblici di forniture***:~~	
	~~L'operatore economico può fornire i richiesti **certificati** rilasciati da **istituti o servizi ufficiali incaricati del controllo della qualità,** di riconosciuta competenza, i quali attestino la conformità di prodotti ben individuati mediante riferimenti alle specifiche tecniche o norme indicate nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara?~~	[ ] Sì [ ] No
	~~**In caso negativo**, spiegare perché e precisare di quali altri mezzi di prova si dispone:~~	[…….…]
	~~Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:~~	(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……..…][……][……..…]

37 Si noti che se l'operatore economico **ha** deciso di subappaltare una quota dell'appalto **e** fa affidamento sulle capacità del subappaltatore per eseguire tale quota, è necessario compilare un DGUE distinto per ogni subappaltatore, vedasi parte II, sezione C.

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

13) Per quanto riguarda gli **eventuali altri requisiti tecnici e professionali** specificati nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara, l'operatore economico dichiara che:	[……]
Se la documentazione pertinente **eventualmente** specificata nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è disponibile elettronicamente, indicare:	(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……..][……..…][……..…]

D: SISTEMI DI GARANZIA DELLA QUALITÀ E NORME DI GESTIONE AMBIENTALE (ARTICOLO 87 DEL CODICE)

L'operatore economico deve fornire informazioni solo se i programmi di garanzia della qualità e/o le norme di gestione ambientale sono stati richiesti dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ivi citati.

Sistemi di garanzia della qualità e norme di gestione ambientale	**Risposta:**
L'operatore economico potrà presentare **certificati** rilasciati da organismi indipendenti per attestare che egli soddisfa determinate **norme di garanzia della qualità**, compresa l'accessibilità per le persone con disabilità? **In caso negativo**, spiegare perché e precisare di quali altri mezzi di prova relativi al programma di garanzia della qualità si dispone: Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:	[ ] Sì [ ] No [……..…] [……..…] (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……..…][……..…][……..…]
L'operatore economico potrà presentare **certificati** rilasciati da organismi indipendenti per attestare che egli rispetta determinati **sistemi o norme di gestione ambientale**? **In caso negativo**, spiegare perché e precisare di quali altri mezzi di prova relativi ai **sistemi o norme di gestione ambientale** si dispone: Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:	[ ] Sì [ ] No [……..…] [……..…] (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……..…][……..…][……..…]

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

Parte V: Riduzione del numero di candidati qualificati (ARTICOLO 91 DEL CODICE)

L'operatore economico deve fornire informazioni solo se l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore ha specificato i criteri e le regole obiettivi e non discriminatori da applicare per limitare il numero di candidati che saranno invitati a presentare un'offerta o a partecipare al dialogo. Tali informazioni, che possono essere accompagnate da condizioni relative ai (tipi di) certificati o alle forme di prove documentali da produrre eventualmente, sono riportate nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ivi citati.

Solo per le procedure ristrette, le procedure competitive con negoziazione, le procedure di dialogo competitivo e i partenariati per l'innovazione:

L'operatore economico dichiara:

Riduzione del numero	**Risposta:**
Di **soddisfare** i criteri e le regole obiettivi e non discriminatori da applicare per limitare il numero di candidati, come di seguito indicato :	[……..]
Se sono richiesti determinati certificati o altre forme di prove documentali, indicare per **ciascun documento** se l'operatore economico dispone dei documenti richiesti:	[ ] Sì [ ] No ([39])
Se alcuni di tali certificati o altre forme di prove documentali sono disponibili elettronicamente ([38]), indicare per **ciascun documento**:	(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……..…][……][……]([40])

Parte VI: Dichiarazioni finali

Il sottoscritto/I sottoscritti dichiara/dichiarano formalmente che le informazioni riportate nelle precedenti parti da II a V sono veritiere e corrette e che il sottoscritto/i sottoscritti è/sono consapevole/consapevoli delle conseguenze di una grave falsa dichiarazione, ai sensi dell'articolo 76 del DPR 445/2000.

Ferme restando le disposizioni degli articoli 40, 43 e 46 del DPR 445/2000, il sottoscritto/I sottoscritti dichiara/dichiarano formalmente di essere in grado di produrre, su richiesta e senza indugio, i certificati e le altre forme di prove documentali del caso, con le seguenti eccezioni:

a) se l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore hanno la possibilità di acquisire direttamente la documentazione complementare accedendo a una banca dati nazionale che sia disponibile gratuitamente in un qualunque Stato membro ([41]), oppure

b) a decorrere al più tardi dal 18 aprile 2018 ([42]), l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore sono già in possesso della documentazione in questione.

Il sottoscritto/I sottoscritti autorizza/autorizzano formalmente [nome dell'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore di cui alla parte I, sezione A] ad accedere ai documenti complementari alle informazioni, di cui [alla parte/alla sezione/al punto o ai punti] del presente documento di gara unico europeo, ai fini della [procedura di appalto: (descrizione sommaria, estremi della pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, numero di riferimento)].

Data, luogo e, se richiesto o necessario, firma/firme: [……..……]

38 () Indicare chiaramente la voce cui si riferisce la risposta.

39 () Ripetere tante volte quanto necessario.

40 () Ripetere tante volte quanto necessario.

41 () A condizione che l'operatore economico abbia fornito le informazioni necessarie (*indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione) in modo da consentire all'amministrazione aggiudicatrice o all'ente aggiudicatore di acquisire la documentazione. Se necessario, accludere il pertinente assenso.*

42 () In funzione dell'attuazione nazionale dell'articolo 59, paragrafo 5, secondo comma, della direttiva 2014/24/UE.

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente

Città di Tradate
(Provincia di Varese)

Determina N. 879 del 12/11/2021

SERVIZI SOCIALI

Proposta n° 3122/2021

Oggetto: DETERMINA A CONTRARRE RELATIVA AFFIDAMENTO DIRETTO PREVIA INDAGINE DI MERCATO PER L'EROGAZIONE PER IL SERVIZIO DI CUCINA PRESSO L'ASILO NIDO COMUNALE - PERIODO CONTRATTUALE DAL 23.01.2022 AL 31.07.2023 CON OPZIONE DI PROROGA PER 5 MESI. .

Visto di Regolarità contabile.

Ai sensi dell' art. 151 del Decreto legislativo n. 267 del 18 agosto 2000, si appone il visto di regolarità contabile attestante la copertura finanziaria.

Tradate, 12/11/2021

Sottoscritto dal Responsabile di Area
(ELENA VALEGGIA)
con firma digitale

Documento informatico formato e prodotto ai sensi del D.Lgs. 82/2005 e rispettive norme collegate.

copia informatica conforme all'originale firmato digitalmente