



Comune di Bucciano

Provincia di Benevento

AREA: SETTORE AMMINISTRATIVO

DETERMINAZIONE RCG N° 474/2022 DEL 23/12/2022

N° DetSet 105/2022 del 23/12/2022

Responsabile di Settore: ALFONSO RUSSO

Istruttore proponente: ALFONSO RUSSO

OGGETTO: Procedura di RDO aperta all'interno del MEPA per l'appalto del servizio di refezione scolastica per 3 anni scolastici, a partire, dal 2023, con opzione di rinnovo per un ulteriore anno scolastico. Determinazione a contrarre. CIG 957004394F

ATTESTAZIONE DI CONFORMITA'

Il Sottoscritto _____
in qualità di _____

attesta che la presente copia cartacea della Determinazione Dirigenziale N° RCG 474/2022, composta da n°..... fogli, è conforme al documento informatico originale firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs N° 82/2005.

Bucciano, _____

Firma e Timbro dell'Ufficio

N.B. Da compilare a cura del Soggetto Autorizzato

**PROGETTO DEL SERVIZIO
DI REFEZIONE SCOLASTICA
A RIDOTTO IMPATTO
AMBIENTALE
CPV 55524000-9
servizi di ristorazione
scolastica**

Comune di Bucciano (BN)

**3 Anni scolastici a partire dal 2023, con
opzione di rinnovo per un ulteriore
anno**

INDICE

Finalità del servizio di ristorazione collettiva scolastica

Contesto in cui è inserito il servizio

Indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti alla sicurezza di cui all'articolo 26, comma 3, del decreto legislativo n. 81 del 2008

Calcolo degli importi per l'acquisizione dei servizi, con indicazione degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso

Prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione dei servizi

Capitolato speciale di appalto

Duvri

Progetto per l'appalto del servizio di refezione collettiva scolastica a favore degli alunni delle scuole dell'infanzia e secondaria di I grado del Comune di Bucciano per 3 anni scolastici, a partire dall'anno 2023, con opzione di rinnovo per un ulteriore anno

Finalità del servizio di ristorazione collettiva scolastica

L'Amministrazione promuove l'impiego di prodotti di qualità riconosciuta e certificata, biologici ed a basso impatto ambientale, nella consapevolezza che il servizio di ristorazione scolastica può costituire oggi un importante strumento di diffusione – nei diversi ordini di istruzione interessati dalla sua erogazione – dei principi fondamentali dell'educazione al corretto stile nutrizionale, destinati ad accompagnare l'individuo nell'intero arco dell'esistenza, delineandole sue abitudini di consumo e contribuendo ad instaurare un corretto rapporto con il cibo gettando le basi, quindi, per un sano stile di vita.

La sana alimentazione, fondata su scelte di diete bilanciate e prodotti salubri, costituisce un determinante di salute per la singola persona e per la comunità ed impatta positivamente anche sull'ambiente, concorrendo sia alla produzione ed alla commercializzazione di prodotti a basso impatto ambientale sia allo sviluppo economico dei territori, incentrato sulle relative risorse e potenzialità naturali.

Pertanto, espressioni come certificazione di qualità, tracciabilità di filiera, sicurezza e tipicità alimentare, sostenibilità ambientale costituiscono aspetti centrali del presente progetto, che devono essere valorizzate nell'ottica di consentire alle persone l'esercizio delle scelte verso un consumo sempre più consapevole, anche con riguardo alle biodiversità naturali e culturali dei territori.

Per questa via è possibile far maturare un positivo atteggiamento nei confronti della sicurezza alimentare e dell'ambiente in cui si produce e si consuma, così come previsto dalle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica – Min. Salute 29/4/2010" e dalle "Linee guida per l'educazione alimentare nella scuola italiana – Min. Istruzione, Università e Ricerca 2011 e 2015".

In tale contesto diviene conseguentemente di interesse:

a) l'offerta di specifici prodotti (Biologici, DOP, IGP, STG, integrati, tipici, tradizionali) e di prodotti, eventualmente, provenienti dall'agricoltura sociale nonché dal mercato equo e solidale per alimenti prodotti in mercati esteri, mentre è tassativamente vietato l'uso di alimenti geneticamente modificati (OGM);

b) il contenimento degli impatti ambientali e la freschezza dei prodotti, legati alle modalità di produzione, lavorazione e trasporto delle merci impiegate nella ristorazione. Questi due aspetti sono fortemente integrati fra loro. Ciò che, in dettaglio, avviene nelle singole fasi della filiera (produzione, prima lavorazione/trasformazione, seconda lavorazione/confezionamento e consegna al luogo di consumo) impatta in termini sia di freschezza e quindi di stagionalità, di salvaguardia dei valori nutrizionali/organolettici e, in generale in termini di qualità degli alimenti (cfr. Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement –PANGPP predisposto dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare), sia in termini di salvaguardia dell'ambiente: in tal senso costituiscono ulteriore interesse, a parità di altre condizioni, le scelte di approvvigionamento dei prodotti alimentari a km 0 ed a filiera corta, cioè i prodotti che abbiano viaggiato poco e subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla mensa scolastica.

L'amministrazione attiva il servizio di refezione scolastica a favore delle famiglie, al fine di permettere la conciliazione dei tempi di lavoro con le esigenze familiari e personali e creare momenti di educazione alimentare e socializzazione tra i bambini e ragazzi, intervenendo a sostegno delle famiglie in condizioni di disagio socio-economico con la previsione di riduzioni ed esenzioni tariffarie.

Contesto in cui è inserito il servizio

Il servizio è destinato agli alunni che frequentano le scuole dell'infanzia e secondaria di I grado ubicate sul territorio comunale di Bucciano e ospitati nei plessi scolastici del Polo Scolastico Francesco De Sanctis, Scuola dell'Infanzia e Secondaria di I grado, di via Provinciale, n. 56.

Il dato numerico degli utenti del servizio di refezione scolastica, sulla base dei dati forniti dall'amministrazione scolastica si attesta negli ultimi anni intorno ad una media annua di n. 70 alunni e n. 6 tra insegnanti e personale scolastico.

Le potenziali utenze e i pasti da somministrare su base annua sono stimati in:

Istituto scolastico	Indirizzo	Utenti del servizio	<i>Comune di Bucciano</i>			
			Giorni di servizio per settimana	Settimane scolastiche	% di assenza presunta	n. di pasti presunti su base annua
POLO SCOLASTICO O FRANCESCO DE SANCTIS Scuola dell'infanzia	Via Provinciale, 56	70 + 6 (personale scolastico)	5 giorni dal lunedì al venerdì	32	20%	7.680
POLO SCOLASTICO O FRANCESCO DE SANCTIS Secondaria di I grado	Via Provinciale, 56	70 + 6 (personale scolastico)	2 giorni martedì e venerdì	32	20%	3.575
Totale		140 + 12 = 152				11.255

Il luogo di svolgimento del servizio e, in particolare, della somministrazione dei pasti è il refettorio all'interno dei plessi scolastici.

Indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti alla sicurezza di cui all'[articolo 26, comma 3, del decreto legislativo n. 81 del 2008](#)

Nella stesura del Duvri si è tenuto conto che l'attività sarà svolta, di norma, nell'arco dei giorni della settimana dal lunedì al venerdì nei tempi funzionali all'espletamento del servizio, in un turno di lavoro, e sarà articolata secondo le seguenti fasi:

1. rapporti con il cliente
2. gestione ordini con i fornitori
3. immagazzinamento materie prime
4. gestione del magazzino
5. prelevamento e trasferimento dal deposito
6. manipolazione alimenti (lavaggio, taglio, ecc)
7. cottura
8. allestimento tavoli da pranzo
9. trasferimento pasti in distribuzione
 10. distribuzione piatti
 11. sbarazzo tavoli da pranzo
 12. eliminazione dei residui di alimenti
 13. lavaggio manuale delle stoviglie e delle pentole
 14. lavaggio automatico delle stoviglie e delle pentole
 15. pulizia delle apparecchiature
 16. pulizia degli ambienti
 17. pulizia vetri
 18. pulizia servizi igienici
 19. raccolta ed eliminazione rifiuti urbani

I servizi da svolgersi all'interno dei locali del committente sono, in particolare, quelli dal n. 8 al n.19.

Sono state individuati i rischi interferenziali:

derivanti da sovrapposizione di più attività svolte da operatori di appaltatori diversi; immessi nel luogo di lavoro del committente dalle lavorazioni dell'appaltatore; esistenti nel luogo di lavoro del committente, ove è previsto che debba operare l'appaltatore, ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'appaltatore.

Di fatto, sono state individuate situazioni di interferenza durante lo svolgimento di una parte delle 19 fasi lavorative, elencate sopra presso le scuole comunali.

Inoltre sono state individuate fasi interferenziali nel momento in cui si debba procedere a qualsivoglia attività di manutenzione, eseguita da altro prestatore di servizi per il Comune, negli ambienti di lavoro in cui sia presente il personale dell'Impresa Aggiudicataria dell'appalto di refezione scolastica.

Quindi si è considerato che:

durante le attività che vengono svolte all'esterno del locale refettorio e che prevedono transito, manovra e sosta di automezzi, c'è il rischio di impatti tra autoveicoli e/o di investimenti di pedoni;

durante le attività di riassetto e di pulizia c'è il rischio di cadute per scivolamento a causa di pavimenti bagnati;

durante l'attività di trasferimento/distribuzione pasti c'è il rischio di cadute per scivolamento a causa di materiale accidentalmente caduto sul pavimento;

durante le attività di manutenzione di attrezzature e/o impianti nei locali della scuola dove possa trovarsi personale dell'Impresa Aggiudicataria impegnato in attività lavorative, ci sono rischi di caduta, rischi meccanici e, innanzitutto, rischi di elettrocuzione.

Pertanto, non si ipotizzano specifici interventi tecnici e/o adozione di nuove istruzioni o procedure operative per eliminare o ridurre al minimo ragionevolmente possibile i rischi individuati al punto precedente. Le procedure operative per la tutela della sicurezza previste nel know-how delle rispettive organizzazioni, associate ad un comportamento sul lavoro *normalmente* diligente da parte degli operatori, risultano soddisfare gli obiettivi di sicurezza prefissati.

Ovvero, i Datori di lavoro convengono e si impegnano a garantire, ciascuno per quanto di propria competenza, che:

ogni movimentazione di veicoli all'interno dell'area del campus scolastico sia effettuata lentamente e con estrema prudenza, in particolare in caso di scarsa visibilità, nel qual caso una persona a terra potrà aiutare il conducente nella manovra;

durante le attività di pulizia di loro pertinenza venga segnalata dal personale dell'Impresa Aggiudicataria, con cartelli a cavalletto indicante il pericolo, posti a monte e a valle dell'area interessata, la porzione di pavimento bagnato (evitando, peraltro, la pulizia dei pavimenti a ridosso dei momenti di presenza nell'ambiente del personale della scuola);

l'ingresso nei locali ove è eventualmente previsto che debba lavorare soltanto il personale dell'Impresa Aggiudicataria avvenga in forma controllata, con l'interdizione all'ingresso al personale non avente causa;

la manutenzione di attrezzature e/o impianti nei locali di svolgimento del servizio di proprietà del committente o, in ogni caso, in altro locale della scuola dove possa trovarsi personale dell'Impresa Aggiudicataria impegnato in attività di lavoro, avvenga –fatte salve cause di forza maggiore- in orario concordato con l'appaltatore e che, in ogni caso, il personale addetto alla manutenzione sia accompagnato nel luogo ove debba intervenire, da personale del Comune;

tutti gli operatori rispettino le norme di buon comportamento in merito alla prevenzione di eventi emergenziali (vie di esodo lasciate libere, sorveglianza dei mezzi di protezione attiva presenti nelle proprie aree di pertinenza, partecipazione attiva alle specifiche esercitazioni, ecc.).

I costi complessivi derivanti dall'attuazione del DUVRI sono stimati in complessivi € 900,40 per l'intera durata dell'appalto, compresa l'opzione di rinnovo per 1 anno.

Calcolo degli importi per l'acquisizione dei servizi, con indicazione degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso

Il valore assumibile a base di gara è valutabile in € 3,90 (in lettere tre/90) a pasto, al netto degli oneri di sicurezza (da DUVRI), per € 43.894,50 all'anno (3,90 a pasto x 11.255 pasti annui) per complessivi € 131.683,50, per tre annualità, oltre l'opzione di rinnovo per un ulteriore anno, oltre Iva al 4%.

I costi complessivi derivanti dall'attuazione del DUVRI, non soggetti a ribasso, sono stimati in complessivi € 900,40 che commisurati al numero di pasti stimati dà un costo di 0,02 euro per pasto.

Prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione dei servizi

ONERI COMPLESSIVI PER L'ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO		
a)	Corrispettivo per le prestazioni oggetto dell'appalto	€ 131.683,50
b)	Oneri della sicurezza non soggetti a ribasso	€ 900,40
c)	Iva al 4%)	€ 5.303,36
f)	Contributo gara a favore dell'ANAC	€ 225,00
	TOTALE	€ 138.112,26

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA**

INDICE

1. Capitolato Speciale di appalto

Art. 1 Premessa

Art. 1 - bis CAM - Specifiche tecniche e clausole contrattuali

Art. 2 Definizioni

Art. 3 Oggetto dell'appalto e ubicazione delle strutture

Art. 4 Durata dell'appalto

Art. 5 Rispetto delle norme di sicurezza

Art. 6 Organizzazione del servizio

Art. 6bis Accesso al servizio

Art. 7 Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari

Art. 8 Iniziative ispirate alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile

Art. 9 Iniziative ispirate ad esigenze socio-educative

Art. 10 Prestazioni della ditta aggiudicataria

Art. 11 Oneri a carico della ditta aggiudicataria

Art. 12 Condizioni economico-normative da applicare al personale dipendente ed ai soci lavoratori impiegati nell'appalto

Art. 13 Pagamento dei corrispettivi

Art. 14 Oneri a carico dell'Ente

Art. 15 Autocontrollo e controllo della qualità

Art. 16 Analisi di controllo

Art. 17 Campionatura rappresentativa del pasto

Art. 18 Monitoraggio e controllo da parte della stazione appaltante

Art. 19 Organismi di controllo

Art. 20 Modifica delle condizioni di appalto

Art. 21 Eventi particolari

Art. 22 Divieto di subappalto

Art. 23 Penali

Art. 24 Foro competente

Art. 25 Risoluzione del contratto per inadempimento

Art. 26 Clausole di risoluzione espressa

Art. 27 Cauzione definitiva

Art. 28 S.C.I.A., D.I.A., Autorizzazioni

Art. 29 Tracciabilità dei pagamenti

Art. 30 Tutela della riservatezza dei dati personali.

Art. 31 Spese

Allegato A – Refettori e volumi di attività

Allegato B – Piano alimentare

- Requisiti e definizioni
- Calendario prodotti orticoli
- Calendario prodotti frutticoli
- Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari
- Grammature
- Menù
- Diete particolari

Allegato C – Personale

ARTICOLO 1

Premessa

L'Amministrazione promuove l'impiego di prodotti di qualità riconosciuta e certificata, biologici ed a basso impatto ambientale, nella consapevolezza che il servizio di ristorazione scolastica può costituire oggi un importante strumento di diffusione - nei diversi ordini di istruzione interessati dalla sua erogazione - dei principi fondamentali dell'educazione al corretto stile nutrizionale, destinati ad accompagnare l'individuo nell'intero arco dell'esistenza, delineandole sue abitudini di consumo e contribuendo ad instaurare un corretto rapporto con il cibo gettando le basi, quindi, per un sano stile di vita.

La sana alimentazione, fondata su scelte di diete bilanciate e prodotti salubri, costituisce un determinante di salute per la singola persona per la comunità ed impatta positivamente anche sull'ambiente, concorrendo sia alla produzione ed alla commercializzazione di prodotti a basso impatto ambientale sia allo sviluppo economico dei territori, incentrato sulle relative risorse e potenzialità naturali.

Pertanto, espressioni come certificazione di qualità, tracciabilità di filiera, sicurezza e tipicità alimentare, sostenibilità ambientale costituiscono aspetti centrali del presente Capitolato, che devono essere valorizzate nell'ottica di consentire alle persone l'esercizio delle scelte verso un consumo sempre più consapevole, anche con riguardo alle biodiversità naturali e culturali dei territori.

Per questa via è possibile far maturare un positivo atteggiamento nei confronti della sicurezza alimentare e dell'ambiente in cui si produce e si consuma, così come previsto dalle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica – Min. Salute 29/4/2010" e dalle "Linee guida per l'educazione alimentare nella scuola italiana – Min. Istruzione, Università e Ricerca 2011 e 2015".

In tale contesto diviene conseguentemente di interesse:

- a) l'offerta di specifici prodotti (Biologici, DOP, IGP, STG, integrati, tipici, tradizionali) e di prodotti, eventualmente, provenienti dall'agricoltura sociale nonché dal mercato equo e solidale per alimenti prodotti in mercati esteri, mentre è tassativamente vietato l'uso di alimenti geneticamente modificati (OGM);
- b) il contenimento degli impatti ambientali e la freschezza dei prodotti, legati alle modalità di produzione, lavorazione e trasporto delle merci impiegate nella ristorazione. Questi due aspetti sono fortemente integrati fra loro. Ciò che, in dettaglio, avviene nelle singole fasi della filiera (produzione, prima lavorazione/trasformazione, seconda lavorazione/confezionamento e consegna al luogo di consumo) impatta in termini sia di freschezza e quindi di stagionalità, di salvaguardia dei valori nutrizionali/organolettici e, in generale in termini di qualità degli alimenti (cfr. Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement -PANGPP predisposto dal Ministero dell' Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare), sia in termini di salvaguardia dell'ambiente: in tal senso costituiscono ulteriore interesse, a parità di altre condizioni, le scelte di approvvigionamento dei prodotti alimentari a km 0 ed a filiera corta, cioè i prodotti che abbiano viaggiato poco e subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla mensa scolastica.

ARTICOLO 1-bis

Specifiche tecniche e clausole contrattuali

Il presente appalto viene affidato ai sensi dell'art. 34 del D.lgs. n. 50/2016 s.m.i. nel rispetto delle clausole contrattuali e specifiche tecniche contenute nel [Decreto Ministero dell'Ambiente 10 marzo 2020](#) pubblicato sulla Gazzetta ufficiale n. 90 del 4 aprile 2020 il intitolato "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari".

In particolare le clausole contrattuali e specifiche tecniche contenute nel [Decreto Ministero dell'Ambiente 10 marzo 2020](#) fanno parte integrante e sostanziale del capitolato prestazionale.

ARTICOLO 2

Definizioni

Per "Impresa" o "Aggiudicatario" o "Ditta aggiudicataria" si intende l'impresa risultata aggiudicataria, alla quale vengono affidati i servizi di cui all'art. 3 del presente Capitolato.

Per "Ente appaltante" si intende il Comune di Bucciano che affida all'Impresa aggiudicataria la gestione e la conduzione dei servizi di cui al presente Capitolato.

ARTICOLO 3

Oggetto dell'appalto e ubicazione delle strutture

Il presente capitolato speciale di appalto disciplina il servizio di ristorazione scolastica (Produzione, trasporto, somministrazione dei pasti e pulizia e riordino dei refettori) per gli alunni delle scuole dell'Infanzia e secondaria di I grado attive sul territorio comunale come meglio specificato dall'allegato A "Refettori e volumi di attività" al presente capitolato. I servizi devono essere espletati dall'Impresa a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione. Si precisa, altresì, che il refettorio è privo di centro di cottura.

ARTICOLO 4

Durata dell'appalto

La durata dell'appalto è di **n. 3 (tre) anni scolastici, oltre opzione di rinnovo per un ulteriore anno**, a decorrere dalla data dell'affidamento, o dalla diversa data concordata con la Dirigenza Scolastica e indicata nel contratto.

ARTICOLO 5

Rispetto delle norme di sicurezza

La ditta aggiudicataria dovrà osservare scrupolosamente le norme vigenti in materia di prevenzione e sicurezza sul lavoro ed in particolare quanto disposto dal D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e s.m. sia con riferimento all'attività dei propri dipendenti sia del singolo lavoratore autonomo, nonché i contratti collettivi di lavoro applicabili.

In osservanza della normativa in materia di “Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori” di cui al D. Lgs. 9 aprile 2008 n. 81 e ss. mm., l’Impresa si impegna, entro 60 giorni a far data dall’inizio delle attività / servizio a redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro (articoli 17 e 28 del D. Lgs. 81/08); il documento deve essere trasmesso all’Ente appaltante, che si riserva di indicare ulteriori approfondimenti ai quali la ditta aggiudicataria dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 90 (novanta) giorni dall’inizio dell’attività.

Entro lo stesso termine l’Impresa dovrà predisporre un piano di emergenza ed evacuazione nell’eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti, effettuando una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga nel massimo della sicurezza dal luogo dell’incidente, certificando gli avvenuti addestramenti.

L’Impresa nomina il responsabile del servizio di prevenzione e protezione (RSPP), il quale deve effettuare e documentare almeno un sopralluogo mensile, in ogni singola struttura e trasmettere tempestivamente copia del verbale di sopralluogo all’Ente appaltante.

Resta a carico dell’Impresa la dotazione di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e Collettivi necessari all’espletamento del lavoro in sicurezza.

L’Impresa deve predisporre e far affiggere a proprie cure e spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all’interno dei locali secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Entro 90 giorni dall’inizio dell’attività, l’Impresa s’impegna a tenere corsi di formazione per:

-sicurezza;

-primo soccorso;

-squadra antincendio

che dovranno essere adeguati al livello di rischio connesso all’attività ed aggiornati entro i termini previsti dalla vigente normativa.

Spetta all’Impresa l’applicazione delle norme antincendio di cui al DM 10 marzo 1998 e successive modificazioni ed integrazioni.

La ditta aggiudicataria può proporre modifiche ed integrazioni al DUVRI in tutti i casi che lo ritenga opportuno.

L’Impresa deve altresì garantire l’osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti normative in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, all’igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L’Impresa dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell’Ente appaltante, dimostrare di avere provveduto a tali adempimenti.

ARTICOLO 6

Organizzazione del servizio

Il servizio di ristorazione scolastica è prestato nei refettori elencati nell'**allegato A** "Refettori e volumi di attività" al presente capitolato speciale d'appalto e dovrà essere eseguito in perfetta osservanza delle disposizioni contenute nel presente capitolato speciale d'appalto, nonché delle disposizioni di cui agli **allegati B** "Piano alimentare" e **C** "Personale" allegati al presente capitolato speciale d'appalto.

L'intera responsabilità organizzativa derivante dalla dislocazione delle sedi di refezione scolastica è a carico della ditta aggiudicataria.

Le mense scolastiche rimarranno in funzione dal lunedì al venerdì, secondo le esigenze richieste dall'orario delle lezioni (vedi Allegato A). Nell'eventualità di una presenza ridotta del numero degli alunni (inferiore al 50% degli iscritti al servizio del giorno) dovuta a particolari attività programmate dai singoli Istituti scolastici, il servizio dovrà essere espletato dalla ditta aggiudicataria in forma ridotta qualora gli stessi Istituti abbiano provveduto a darne preavviso almeno con un giorno di anticipo.

ARTICOLO 6bis

Accesso al servizio

Gli utenti delle mense scolastiche potranno accedere al servizio mediante la consegna di buoni pasto che sono acquistabili direttamente presso l'appaltatore nei modi da questo resi disponibili. La ditta aggiudicataria individuerà per ogni giorno di servizio, presso gli Istituti scolastici, il numero dei pasti che verranno consumati. Sarà pertanto cura del personale della ditta aggiudicataria raccogliere i buoni pasto esonerando l'Ente appaltante da qualsiasi responsabilità in merito.

La ditta aggiudicataria è tenuta a servire il pasto anche nel caso in cui un alunno non presenti il buono pasto. In questo caso la ditta aggiudicataria è tenuta a comunicare trimestralmente l'elenco degli alunni che non hanno presentato il buono pasto all'Ente appaltante ai fini del pagamento di cui all'art. 8 del presente capitolato.

I casi di utenza estemporanea (ad es. scambi tra Istituti scolastici, studenti provenienti da altre località o studenti stranieri) saranno autorizzati, previa richiesta scritta, di volta in volta dall'Ente appaltante e il prezzo del pasto dovrà essere quello stabilito contrattualmente.

Per quanto riguarda i pasti consumati dal personale docente e scolastico addetto alla sorveglianza, sarà la dirigenza Scolastica a comunicare il fabbisogno all'ente appaltante per i buoni pasto necessari.

La ditta aggiudicataria è autorizzata ad ammettere al servizio di ristorazione altro personale del comparto scolastico previo accordo diretto tra gli Istituti scolastici e la ditta aggiudicataria senza

pregiudizio del servizio di ristorazione scolastica e con oneri esclusivi a carico dell'istituto scolastico richiedente. In questo caso il corrispettivo dovrà essere concordato con gli Istituti Scolastici e fatturato agli stessi. Il calendario di apertura del servizio e gli orari di distribuzione dei pasti verranno comunicati dall'Ente appaltante alla ditta aggiudicataria all'inizio di ogni anno scolastico.

Eventuali variazioni successive saranno tempestivamente comunicate dall'Ente appaltante alla ditta aggiudicataria.

ARTICOLO 7

Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, dovranno essere conformi:

- 1) ai requisiti chimico-fisico-microbiologici previsti delle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate e riportate, per estremi, in calce al presente capitolato;
- 2) alle specifiche tecniche merceologiche di cui all'Allegato B Piano alimentare, del presente CSA.

Come specificato nelle premesse, i menù realizzati dalla ristorazione scolastica devono promuovere l'utilizzo di specifici prodotti (biologici, DOP, IGT, STG, tipici, tradizionali) nel rispetto della stagionalità mentre è tassativamente vietato l'uso di alimenti geneticamente modificati (OGM).

La fornitura di prodotti provenienti dall'agricoltura sociale nonché dal mercato equo e solidale per alimenti non reperibili nel mercato locale è indicata nel predetto allegato B.

Nell'allegato B, Piano alimentare, sono individuati i prodotti con le diverse opzioni stabilite in aderenza alle indicazioni ora espone.

Laddove siano richieste specifiche caratteristiche di freschezza viene data indicazione della distanza massima (200 km) del luogo di coltivazione/produzione rispetto al luogo di consumo conformemente al parere di AVCP n. 201 del 5 dicembre 2012.

Laddove siano perseguiti obiettivi di educazione alimentare e di informazione ed acculturamento, ricomprendenti aspetti legati alle condizioni storiche, geografiche ed agli usi o costumi locali, vi è l'indicazione "provenienti preferibilmente da filiera corta".

Le derrate alimentari, destinate alla preparazione dei pasti, presenti nei frigoriferi, nelle celle e nei magazzini, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle suddette specifiche tecniche. In fase di controllo dette derrate devono essere immediatamente individuabili.

ARTICOLO 8

Iniziative ispirate alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile

Si intende contribuire al sostegno della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile attraverso la richiesta di fornitura dei prodotti con le caratteristiche stabilite nell'Allegato B succitato e con le caratteristiche vincolanti riguardanti:

a) la distanza fra il luogo di produzione/raccolta ed il luogo di consumo dei prodotti ortofrutticoli e da allevamento, che non può essere superiore a 200 km, a garanzia della freschezza dei prodotti stessi (nell'Allegato B è l'indicazione specifica " ≤ 200 KM cfr. art.1 CSA)".

b) i metodi di coltivazione adottati, di seguito riportati, ove viene stabilito, per ciascuna categoria di alimenti, il criterio di qualificazione del prodotto e la percentuale di incidenza minima della fornitura qualificata rispetto al totale della fornitura per la medesima categoria.

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Sono fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscono criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente paragrafo.

Non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua e bevande confezionate se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie). Dovrà pertanto essere individuata la soluzione più idonea in base all'utenza e al contesto, prevedendo l'utilizzo di acqua di rete eventualmente microfiltrata.

La ditta che effettua il servizio di microfiltrazione si deve attenere al rispetto di procedure certificate e della normativa vigente in materia e dovrà utilizzare attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica.

Dovrà inoltre dichiarare in sede di procedura di affidamento la soluzione che si impegna ad adottare per evitare i confezionamenti.

Nel caso in cui, durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti previsti nel presente capitolato ovvero offerti dalla ditta, non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti con prodotti convenzionali al fine di evitare la mancata erogazione del pasto.

In ogni caso la ditta aggiudicataria dovrà documentare adeguatamente le condizioni, indipendenti dalla propria volontà, che hanno portato alla mancata fornitura. In tal caso la medesima ditta ha l'obbligo di comunicare per iscritto alla stazione appaltante l'elenco dei prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno. La ditta inoltre dovrà provvedere al recupero della periodicità e quantità della fornitura, nei tempi più brevi possibili.

Nel caso in cui la ditta aggiudicataria non comunichi la momentanea mancanza dei prodotti di cui trattasi ovvero il mancato recupero della fornitura, verranno comminate le penali di cui al successivo art. 24.

I criteri di attribuzione dei punteggi in sede di procedura di affidamento premiano le offerte migliorative (fornitura prodotti biologici, a filiera corta e a Km0) rispetto ai prodotti previsti da capitolato.

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e(CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI11233:2009.

Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

L'amministrazione aggiudicatrice deve pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

ARTICOLO 9

Iniziative ispirate ad esigenze socio-educative

Si intende contribuire alla promozione della salute e all'educazione alimentare attraverso l'organizzazione, a carico della ditta aggiudicataria, di iniziative informative e culturali che, prendendo a spunto le dinamiche storico-geografiche e gli sviluppi nelle colture dei prodotti alimentari a filiera campana e a KMO, accrescano la consapevolezza e l'importanza di un'alimentazione sana, soprattutto nell'età evolutiva.

Le iniziative possono utilmente prevedere il coinvolgimento e la partecipazione diretta di produttori/allevatori locali quali testimonial delle tradizioni.

L'operatore erogatore dei servizi di ristorazione deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

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

ARTICOLO 10

Prestazioni della ditta aggiudicataria

La ditta aggiudicataria del servizio di ristorazione deve assicurare con oneri a proprio carico:

- a) l'acquisto e il trasporto dei prodotti alimentari; il loro stoccaggio nei magazzini/depositi della ditta medesima, con l'assunzione del rischio relativo alla loro conservazione e/o al loro naturale deterioramento;
- b) la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti presso ogni refettorio, di cui all'allegato A "refettori e volumi attività", mediante l'impiego di prodotti alimentari e di personale secondo quanto indicato nell'allegato B e a quanto previsto in sede di offerta;
- c) l'aggiornamento periodico (almeno con frequenza semestrale) all'Ente appaltante della stima quantitativa dei prodotti alimentari e della tipologia prevista in sede di offerta, con le disponibilità delle materie prime in riferimento a quanto contenuto nell'allegato B sezione "QUALITÀ MERCEOLOGICA DEGLI ALIMENTI" e nell'offerta e la relativa rendicontazione delle quantità fornite;
- d) in alternativa eventuale all'utilizzo del centro di cottura comunale sito presso il plesso scolastico di via Provinciale che la stazione appaltante mette a disposizione gratuitamente, la preparazione e fornitura di pasti attraverso il possesso e/o comunque la disponibilità, *al momento della sottoscrizione del contratto*, di un "centro di cottura principale" ubicato ad una distanza non superiore a KM 20 dal centro urbano abitato del paese di Bucciano, individuato convenzionalmente in via Paoli, n. 1 per le finalità rappresentate in premessa e per assicurare tempi minimi di trasporto e conseguentemente il mantenimento dell'appetibilità dei pasti; anche l'eventuale centro di cottura alternativo, proposto in sede di offerta, per consentire la continuità del servizio in presenza di interruzioni o altre necessità nel regolare funzionamento di quest'ultimi, deve essere ubicato ad un raggio non superiore a n. 20 Km dal centro urbano abitato del paese di Bucciano, individuato convenzionalmente in via Paoli, n. 1, e deve essere potenzialmente operativo a decorrere dalla data stabilita al precedente articolo 4 e in sede di offerta va indicata la localizzazione proposta;
- e) il trasporto dei pasti agli utenti presso le varie sedi di mensa;

Allo scopo dovranno essere utilizzati automezzi idonei, conformi alle vigenti normative igienico-sanitarie.

Il trasporto dovrà essere organizzato in modo tale che i tempi tra la partenza dai centri di cottura e la consegna dei pasti presso i refettori siano ridotti al minimo. Per la conservazione dei pasti/derrate durante il trasporto, dovranno essere utilizzati contenitori isotermitici tali da consentire il mantenimento, fino al momento della somministrazione, delle temperature previste dalle normative e dei requisiti qualitativi ed organolettici dei cibi;

f) la predisposizione giornaliera delle sale mensa, compreso l'allestimento dei tavoli con tovaglie e tovaglioli di carta; l'utilizzo di tovagliette e tovaglioli di carta da collocare sui vassoi qualora il servizio preveda il self-service; la fornitura di tovaglie, tovagliette e tovaglioli di carta sarà a carico della ditta aggiudicataria; tutta la fornitura dovrà essere biodegradabile;

g) al termine dell'orario di distribuzione dei pasti la rigovernatura giornaliera delle sale mensa, la pulizia dei tavoli, il lavaggio e sanificazione delle stoviglie e quanto utilizzato per il servizio e la pulizia generale dei locali.

Criteria ambientali

Trasporti

L'aggiudicatario si impegna all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL).

Consumi energetici

Il fornitore deve utilizzare apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza:

- alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori
- alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni.

Qualora gli apparecchi in questione fossero "ad uso professionale", e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, il capitolato deve prevedere l'assegnazione del punteggio all'offerente che utilizza apparecchi con il minor consumo energetico, rilevato dall'apposita documentazione tecnica.

Pulizie dei locali

L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, 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.

Requisiti degli imballaggi

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio

UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione-prevenzione per riduzione alla fonte

UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo

UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali

UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo

UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione -Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

ARTICOLO 11

Oneri a carico della ditta aggiudicataria

La ditta aggiudicataria è tenuta a prestare il servizio di ristorazione nel rispetto di quanto previsto dal presente capitolato speciale d'appalto e dall'offerta tecnica presentata in sede di procedura di affidamento, la quale è vincolante in ogni suo elemento e non può essere modificata in via unilaterale, fatto salvo quanto stabilito dal successivo articolo 21.

La ditta aggiudicataria è tenuta in particolare:

1) per quanto riguarda la **prestazione del servizio** a garantire:

a) il pieno rispetto delle norme di legge vigenti in materia igienico-sanitaria, di sicurezza alimentare e di ogni altra direttiva emanata dalle competenti autorità, con l'assunzione di tutti gli oneri derivanti dalla procedura prevista dal sistema di autocontrollo HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points), comprensivo delle metodiche di rintracciabilità degli alimenti e della predisposizione di tutta la documentazione richiesta, come meglio specificato nell'allegato **B** al presente capitolato speciale d'appalto denominato "Piano alimentare"; la ditta aggiudicataria deve

produrre un piano di autocontrollo e darne copia all'Ente appaltante che potrà richiedere le integrazioni necessarie. L'Impresa nomina il responsabile del Piano di Autocontrollo, il quale deve effettuare e documentare almeno un sopralluogo mensile in ogni singola struttura seguendo una specifica check-list per il monitoraggio della sicurezza alimentare e gli adempimenti del sistema di prevenzione igienico sanitario e deve trasmettere tempestivamente copia del verbale di sopralluogo all'Ente appaltante;

b) il confezionamento dei pasti in giornata o nel giorno immediatamente antecedente il loro consumo per i soli piatti che, per i tempi di preparazione, non possono essere confezionati in giornata. E' da escludere l'uso di vivande precotte, preconfezionate e surgelate, fatte salve le ipotesi specifiche previste nell'Allegato B Piano alimentare;

c) la conformità alla grammatura, alla qualità merceologica e ai principi nutrizionali previsti nelle disposizioni contenute nell'allegato B Piano alimentare;

d) la predisposizione dei menù che rispettino le indicazioni contenute nelle Linee guida dell'Azienda Sanitaria Locale e i L.A.R.N (Livelli di assunzione raccomandata di Nutrienti), articolati su due stagioni e otto settimane a rotazione, nel rispetto delle previsioni contenute nell'allegato B "Piano alimentare" e di quanto indicato in sede di offerta dall'aggiudicatario;

e) il rispetto del menù giornaliero; l'adozione di variazioni che si rendessero necessarie ai menù potranno avvenire solo previa autorizzazione dell'Ente appaltante (o delle eventuali Commissioni di controllo), previa intesa con la ditta aggiudicataria e comunque sempre nel rispetto dei principi nutrizionali fondamentali;

f) l'esposizione nelle sale mensa dei menù e della lista ingredienti in posizione facilmente leggibile dagli utenti;

g) la percentuale minima di prodotti agricoli e agroalimentari di qualità riconosciuta e certificata, biologici e a basso impatto ambientale non dovrà essere inferiore a quanto previsto dai CAM vigenti.

h) i prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali e rispettare i "calendari di stagionalità" proposti dalla ditta aggiudicataria. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

i) la somministrazione, previo accordo con l'Ente appaltante e senza ulteriori oneri per il medesimo e per gli utenti del servizio, di pietanze alternative come specificato al punto 4 e al punto 5 dell'allegato B "Piano alimentare".

j) ai soggetti incaricati di eseguire i controlli ai sensi dell'art. 19;

k) la pulizia ordinaria quotidiana delle mense scolastiche, degli annessi locali (ivi compresi i servizi igienici) e delle attrezzature, arredi, stoviglie, pentolame, vasellame di cucina e di sala, contenitori isotermitici per il trasporto dei pasti. 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 – il fornitore 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). L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi ai criteri ambientali di cui al DM 24 maggio 2012 (G.U. n. 142 del 20 giugno 2012).

l) le eventuali necessarie opere igieniche di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione dei locali cucina, sala e magazzino/deposito, avvalendosi di ditte specializzate o dei competenti organi della Azienda Sanitaria Locale;

m) la rimozione e successivo trasporto dei rifiuti e degli imballaggi ai bidoni o cassoni all'uopo predisposti, con l'osservanza, in materia di raccolta differenziata, del sistema vigente in ambito Comunale e delle relative modalità gestionali; inoltre sono a carico della ditta aggiudicataria le spese (compreso l'acquisto degli involucri necessari allo smaltimento) relative alla tassa o tariffa sui rifiuti ed eventuali sanzioni connesse ai rifiuti dalla stessa prodotti, al tributo comunale sui servizi (Tasi), se dovuto, ed eventuali altre tasse, tariffe o tributi istituiti dopo l'aggiudicazione;

n) l'elezione di un domicilio nel Comune di Bucciano, nel quale dovrà essere assicurata la presenza quotidiana e continuativa del direttore di cui al successivo punto 2 lett. n);

2) per quanto concerne il **personale di servizio** a garantire:

a) che il personale impiegato ed il relativo monte ore effettivamente erogato sia quello indicato in sede di offerta;

b) la disponibilità permanente di un addetto inquadrato aziendaliamente come cuoco per il centro di cottura;

c) che il personale conosca ed applichi le norme della qualità, di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro;

d) che sia rispettato quanto dichiarato in sede di offerta relativamente al personale;

e) che l'Ente appaltante possa chiedere all'Impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'Impresa provvederà, entro cinque giorni lavorativi, a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

f) che il personale impiegato nei servizi sia dipendente dall'Impresa, fatti salvi altri rapporti contrattuali previsti dalla normativa del diritto del lavoro. L'Ente appaltante potrà chiedere all'Impresa di esibire la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste. L'Ente appaltante, in caso di violazione degli obblighi di cui sopra e previa comunicazione all'Impresa delle inadempienze riscontrate, denuncerà agli uffici competenti le violazioni riscontrate e sospenderà i pagamenti riservandosi il diritto di incamerare la cauzione definitiva che l'Impresa dovrà immediatamente reintegrare. La somma incamerata sarà restituita solo quando gli Uffici predetti avranno dichiarato che l'Impresa si è posta in regola;

g) che siano applicate nei confronti del personale impiegato nell'appalto e nelle mansioni oggetto del presente Capitolato le condizioni economiche normative previste al successivo art. 12;

- h) che le medesime condizioni vengano garantite ai soci lavoratori dipendenti da società cooperative;
- i) che l'Ente appaltante risulti estraneo a qualsiasi vertenza economica o giuridica tra l'Impresa stessa ed il personale di cui si avvale;
- l) l'invio semestrale all'Ente appaltante, sotto forma di dichiarazione sostitutiva di atto notorio, del personale impiegato nel mese precedente per la preparazione e la distribuzione dei pasti in forma aggregata con la precisazione della data di assunzione e di licenziamento, della qualifica, del livello, se assunto a tempo determinato o a tempo indeterminato, della percentuale di part-time, ivi compreso il personale in sostituzione. L'Ente appaltante potrà richiedere in qualsiasi momento l'elenco numerico distinto per qualifica, livello, struttura, con la precisazione del carico orario settimanale e dell'anzianità di servizio del personale dipendente; inoltre potrà richiedere il curriculum vitae del personale impiegato al fine di verificarne i requisiti;
- m) che per il servizio in oggetto metta a disposizione un referente, il cui nominativo deve essere comunicato all'Ente appaltante. Il referente deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dall'Ente appaltante al controllo del buon andamento del servizio. Il referente dovrà essere presente ogni giorno, nelle fasce orarie tra la preparazione e la distribuzione del pranzo, e comunque reperibile nelle restanti ore della giornata.
- o) che la destinazione del personale e le sue variazioni siano preventivamente concordate con l'Ente appaltante, tenendo conto di quanto indicato in sede di offerta;
- p) il rispetto da parte del personale impiegato delle norme di educazione che definiscono i criteri di un comportamento civile e di correttezza nel lavoro e del Codice di Comportamento dei dipendenti del Comune di Bucciano;
- q) il possesso da parte del personale impiegato dei requisiti professionali e sanitari occorrenti a garantire il rispetto delle prescrizioni in materia igienico-sanitaria, nonché l'impiego da parte dello stesso delle dotazioni strumentali necessarie (divise da lavoro, copricapo e cuffie, grembiuli, calzature antinfortunistiche, guanti monouso ecc.); a tal proposito la ditta aggiudicataria è tenuta a sottoporre il proprio personale a visite mediche periodiche in relazione ad eventuali valutazioni sullo stato di salute, secondo quanto previsto dalle normative igienico-sanitarie vigenti e future.
- r) l'esonero dell'Ente appaltante da qualsiasi responsabilità derivante dal mancato rispetto da parte della ditta aggiudicataria di norme di legge o regolamento concernenti l'assunzione, la tutela, la protezione, la salute, la sicurezza, l'assicurazione e l'assistenza dei lavoratori, nonché il puntuale pagamento delle spettanze al personale dipendente;
- s) che l'Impresa si faccia carico del lavaggio e cambio degli indumenti di lavoro.
- t) la partecipazione del personale impiegato nel servizio a corsi di formazione ed aggiornamento professionale, secondo quanto indicato in sede di offerta, nonché ad iniziative di educazione alimentare e di informazione rivolte alle famiglie degli utenti e promosse dall'Ente appaltante, anche in collaborazione con gli Istituti scolastici o altre Associazioni. L'Affidatario del servizio deve

garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:

- Alimentazione e salute
- Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione dei rifiuti
- Uso dei detersivi a basso impatto ambientale
- Energia, trasporti e mense

3) per quanto concerne **terzi** ad assumere:

a) ogni responsabilità nei confronti dei propri fornitori di prodotti alimentari e materiale vario.

La Ditta è tenuta a fornire, a richiesta, schede tecniche, documenti di trasporto e fatture in cui devono essere indicate le caratteristiche qualitative e quantitative delle derrate alimentari;

b) ogni responsabilità per le eventuali carenze igienico-sanitarie attinenti la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti;

c) ogni responsabilità civile e penale derivante dall'espletamento dell'attività oggetto del presente capitolato; in particolare l'impresa si assume la responsabilità nei confronti degli utenti del servizio per eventuali danni che dovessero derivare dallo svolgimento del servizio stesso, compreso il rischio del deterioramento dei prodotti, sia all'interno che all'esterno di locali, anche per fatto dei subappaltatori.

In ordine a tale ultimo punto c) è fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di stipulare, a suo esclusivo onere, con primaria Compagnia di Assicurazione e per l'intera durata dell'appalto, apposita polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi (R.C.T.) e responsabilità civile verso prestatori di lavoro (R.C.O.) in conformità a quanto sotto stabilito.

La ditta aggiudicataria sottoscriverà le polizze sopracitate alle condizioni di seguito riportate:

- l'Assicuratore risponde delle somme che l'Assicurato (ditta aggiudicataria) sia tenuto a pagare, quale civilmente responsabile ai sensi di legge, a titolo di risarcimento di danni involontariamente cagionati a terzi dall'Assicurato (quale persona giuridica legalmente riconosciuta) o da persone delle quali debba rispondere, sia per lesioni personali sia per danni a cose in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione alla sua qualità di prestatore dei servizi affidati dall'Ente appaltante. La polizza dovrà elencare tutte le attività oggetto dell'appalto indicate dal presente capitolato speciale e comprendere l'esercizio di tutte le attività complementari, preliminari ed accessorie.

- l'Ente appaltante andrà considerato "terzo" a tutti gli effetti e tale precisazione dovrà essere indicata espressamente in polizza;
- l'Assicuratore riconosce inoltre la qualifica di Terzo a tutti coloro che non rientrano nel novero dei prestatori di lavoro e/o lavoratori parasubordinati (D.P.R. 30 giugno 1965 n.1124; Dlgs. 23 febbraio 2000 n. 38).
- il contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari/o avvelenamenti subiti dai fruitori dei servizi oggetto del presente Capitolato nonché dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.
- l'assicurazione si intende prestata fino alla concorrenza dei seguenti massimali:
 - R.C.T.: Euro 5.000.000,00 per ogni sinistro, sia per danni a persone che a cose;
 - R.C.O.: Euro 5.000.000,00 per sinistro, ma con il limite di Euro 2.000.000,00 per persona infortunata (ai sensi del D.P.R. 30 giugno 1965 n. 1124 e del D.Lgs. 23 febbraio 2000 n. 38).
- l'assicurazione vale per i danni determinati da colpa dell'Assicurato nonché da dolo o colpa grave delle persone delle quali l'Assicurato deve rispondere, anche se non dipendenti, purché operanti nell'ambito delle attività dell'assicurato.
- l'Assicuratore rinuncia all'esercizio del diritto di surrogazione spettante ai sensi dell'art.1916 del Codice Civile nei confronti dell'Assicurato o di qualsiasi ente o società dell'Assicurato, degli Amministratori, Dirigenti, Impiegati ed Operai dell'Assicurato e loro eredi.
- l'Assicuratore, in caso di recesso dal contratto di assicurazione, si impegna a darne comunicazione all'Assicurato e all'Ente appaltante, mediante lettera raccomandata, con preavviso di almeno 30 giorni.
- il Foro competente per ogni eventuale controversia dovrà essere quello di Benevento per le controversie in cui sia parte l'Ente appaltante.
- In caso di raggruppamenti temporanei le garanzie fideiussorie e le garanzie assicurative sono presentate, su mandato irrevocabile, dalla mandataria in nome e per conto di tutti i concorrenti ferma restando la responsabilità solidale tra le imprese.
- l'Ente appaltante si riserva, a proprio insindacabile giudizio, di autorizzare la ditta aggiudicataria, che disponga di coperture assicurative che già contengono le garanzie richieste dal presente articolo, ad avvalersene specificando con apposita appendice che le polizze già in corso coprono per intero i rischi ed i massimali sopra specificati; in caso contrario verrà richiesta una polizza specifica.
- in ogni caso, copia della polizza regolarmente quietanzata dovrà essere trasmessa all'Ente appaltante all'atto della stipula del contratto; ad ogni scadenza contrattuale successiva alla prima, inoltre, la ditta aggiudicataria si impegna per tutta la durata del contratto di appalto, comprese

eventuali proroghe, a fornire all'Ente appaltante copia delle quietanze che attestino il regolare pagamento delle rate di polizza.

Il mancato pagamento del premio non costituisce motivo di invalidità della stessa e non può essere opposta ai danneggiati.

4) per quanto concerne **i locali, gli arredi e le attrezzature** ad assumere:

a) l'onere relativo alla rimozione, al trasporto e allo smaltimento dei rifiuti ivi compreso il pagamento delle relative imposte e tasse comunali;

b) la pulizia ordinaria delle mense scolastiche;

c) l'onere di richiedere ed ottenere tutte le autorizzazioni necessarie all'espletamento del servizio, e sostenere le relative spese; la responsabilità dell'eventuale gestione del servizio in assenza di tali autorizzazioni ricade interamente in capo alla ditta aggiudicataria. Tali autorizzazioni dovranno essere rinnovate anche in base ad eventuali nuove disposizioni di legge in materia emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto;

5) per quanto attiene all'**informazione** all'utenza:

all'inizio di ogni anno scolastico la ditta aggiudicataria dovrà consegnare agli utenti della scuola primaria e secondaria di primo grado del servizio mensa, la copia del menù, unitamente ad un fascicolo informativo sulla tipologia dei pasti forniti, sulle modalità della loro preparazione, sulla provenienza dei prodotti impiegati e sulla composizione dei menù dal punto di vista dietetico e nutrizionale.

ARTICOLO 12

Condizioni economico-normative da applicare al personale dipendente ed ai soci lavoratori impiegati nell'appalto

Al personale impiegato nell'appalto dovrà essere applicato il contratto collettivo nazionale e territoriale in vigore per il settore e per la zona in cui si eseguono le prestazioni, stipulato dalle associazioni dei datori di lavoro e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale.

ARTICOLO 13

Pagamento dei corrispettivi

I buoni pasto costituiscono titolo per il pagamento da parte dell'Ente appaltante del corrispettivo del singolo pasto indicato in sede di offerta, oltre ad I.V.A. nella misura di legge, previa presentazione di regolare e conforme fattura a cadenza mensile. Al sopraccitato corrispettivo per un pasto completo potrà essere applicato un aumento, previa intesa tra l'Ente appaltante e la ditta aggiudicataria, per

l'eventuale somministrazione della colazione a metà mattina e della merenda a metà pomeriggio, qualora la fornitura di tale servizio aggiuntivo sia richiesta presso mense scolastiche in occasione di colonie estive organizzate direttamente dall'Ente appaltante o tramite enti/associazioni patrocinati dallo stesso.

Il pagamento avrà luogo entro 30 (trenta) giorni dalla data di ricevimento delle fatture mensili, fatta salva la possibilità per l'Ente appaltante di sospendere i termini del pagamento nel periodo necessario all'effettuazione delle verifiche sull'adempimento degli obblighi retributivi, contributivi, previdenziali ed altri richiesti dalla legge (Equitalia, ecc.) e del corretto adempimento degli obblighi contrattuali.

Saranno riconosciute come liquidabili solo le fatture relative ai pasti effettivamente consumati. In caso di sciopero del personale scolastico l'Ente appaltante, se ne acquisirà preventiva notizia, provvederà a comunicarlo alla ditta aggiudicataria per le idonee misure e senza corrispettivo per i pasti non consumati.

Al fine di consentire all'Ente appaltante un controllo contabile e la liquidazione delle fatture, la ditta aggiudicataria consegnerà mensilmente all'Ufficio Istruzione dell'Ente i buoni ritirati allegando un prospetto riepilogativo che specifichi, per ogni mensa, il numero dei pasti distribuiti giornalmente nel mese di riferimento, suddivisi fra utenti provvisti di buono pasto ed utenti che ne sono privi. A partire dalla seconda annualità contrattuale, dietro richiesta motivata dell'appaltatore, i prezzi sono aggiornati, in aumento o in diminuzione, sulla base dei prezzi standard rilevati dall'ANAC, degli elenchi dei prezzi rilevati dall'ISTAT, oppure, qualora i dati suindicati non siano disponibili, in misura non superiore alla differenza tra l'indice Istat dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati, al netto dei tabacchi (c.d. FOI) disponibile al momento del pagamento del corrispettivo e quello corrispondente al mese/anno di sottoscrizione del contratto. Detto prezzo non potrà subire variazioni per tutta la durata del primo anno scolastico.

ARTICOLO 14

Oneri a carico dell'Ente appaltante

Sono a carico dell'Ente:

a) la messa a disposizione dei locali ospitanti il centro di cottura e le mense scolastiche; i locali vengono messi a disposizione gratuitamente;

b) la messa a disposizione in uso gratuito delle attrezzature e degli arredi disponibili necessari all'espletamento del servizio. Le attrezzature e gli arredi presenti in ciascuna mensa non potranno essere dislocati presso altre strutture.

ARTICOLO 15

Autocontrollo e controllo della qualità

La Ditta aggiudicataria deve prevedere ed applicare correttamente le procedure di autocontrollo ai sensi dei Regolamenti CE in materia di igiene e sicurezza degli alimenti nn.852-853 del 2004, del Regolamento CE n. 2073/2005 e del D. Lgs. n. 193/2007 e successive modificazioni.

Pertanto la ditta aggiudicataria:

- deve consentire l'accesso alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto.
- è tenuta ad informare tempestivamente delle visite ispettive degli organi di controllo ove vengano rilevate non conformità alle norme vigenti, trasmettendo altresì la documentazione attinente le azioni correttive adottate per la risoluzione.

La Ditta deve quindi inoltrare, entro il 15 del mese successivo, apposita relazione riassuntiva circa l'applicazione del piano di autocontrollo, corredata dalla seguente documentazione:

- referti analisi;
- verbali di ispezioni degli organi di controllo;
- segnalazioni di non conformità ed eventuali azioni correttive intraprese;
- temperature degli elementi refrigeranti;

Con cadenza annuale la Ditta inoltra altresì:

- programmazione della formazione annua;
- registrazione autocontrollo delle cucine in gestione alla ditta;
- esiti delle tarature dei termometri in dotazione presso le cucine;

Deve inoltre comunicare il nominativo del responsabile aziendale per la sicurezza igienicosanitaria, individuato all'interno del proprio organico.

ARTICOLO 16

Analisi di controllo

La ditta aggiudicataria deve procedere all'esecuzione delle analisi, come programmate nel rispetto del Reg. CE n. 2073/05 e successive modifiche. I costi delle analisi sono a completo carico della ditta. E' fatto obbligo alla ditta di applicare, in caso di anomalia, le opportune azioni correttive idonee, dandone comunicazione.

ARTICOLO 17

Campionatura rappresentativa del pasto

La ditta è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, del pasto alternativo al menù base e del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, nel luogo di produzione dei pasti. Tali campioni, con almeno 100 gr di prodotto a portata, vanno posti in contenitori/sacchetti sterili forniti dalla ditta stessa, muniti di etichetta recante la data di preparazione, il contenuto, il nome del cuoco responsabile della preparazione; conservati a +2/+4°C per 72 ore in un a zona identificabile con un cartello riportante, per le cucine comunali la seguente dizione: "Alimenti appattati per eventuale verifica"; per i pasti veicolati: "Pasti scuole Bucciano. Campionatura rappresentativa del pasto".

I campioni delle preparazioni del venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva.

ARTICOLO 18

Monitoraggio e controllo da parte della stazione appaltante

La vigilanza sul servizio compete alla stazione appaltante per tutto il periodo dell'appalto, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

La stazione appaltante si riserva il diritto di effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso, con le modalità e la tempistica che riterrà più opportune, controlli sulla conduzione del servizio, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate impiegate, e ciò sia nel centro di cottura che nelle sedi fornite con pasti veicolati, refettori e locali accessori, allo scopo di accertare la loro rispondenza alle norme stabilite dal presente capitolato.

Durante le operazioni di controllo, che verranno effettuate unicamente da personale autorizzato, il personale della ditta coinvolto a titolo diverso nel servizio non deve interferire in alcun modo nell'ispezione, offrendo viceversa tutta la collaborazione necessaria. Degli accertamenti eseguiti verranno redatti appositi verbali.

Il personale incaricato della vigilanza stenderà, a seguito di ciascun controllo una relazione scritta – verbale. In caso di rilievi, copia dei verbali sarà inviata organi di controllo. La ditta aggiudicataria è tenuta a prestare al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria; consentirà in ogni momento il libero ingresso ai locali e magazzini interessati all'organizzazione e gestione delle prestazioni di cui trattasi; fornirà i chiarimenti necessari e su richiesta la documentazione relativa.

ARTICOLO 19

Organismi di controllo

1) Dipartimento di Prevenzione dell'Asl competente; svolge istituzionalmente il controllo ufficiale igienico sanitario relativamente al rispetto della normativa igienicosanitaria nella preparazione dei pasti, al controllo degli alimenti, all'idoneità delle strutture e al rilascio delle relative autorizzazioni, all'idoneità dei mezzi di trasporto.

2) Settore Amministrativo del Comune di Bucciano; effettua il controllo tecnico-ispettivo con personale competente, attraverso ispezioni che riguardano principalmente:

-stato, condizioni igieniche e impiego dei locali, degli impianti, delle attrezzature, degli arredi, degli utensili e dei mezzi di trasporto;

-materie prime, ingredienti e altri prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti;

-modalità di manipolazione e cottura; prodotti finiti;

-materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;

-etichettatura, data di scadenza, stoccaggio e presentazione dei prodotti alimentari;

-modalità di conservazione, stoccaggio e temperature nei frigoriferi, nelle celle e nei freezer;

-procedimento di sanificazione; caratteristiche e impiego di detergenti e sanificanti; sgombero rifiuti;

-stato igienico di impianti, ambiente, abbigliamento del personale di servizio;

-organico e professionalità degli addetti;

-modalità di trasporto di derrate e pasti veicolati;

-modalità di distribuzione del pasto;

-quantità delle porzioni in relazione alle Tabelle Dietetiche;

-preparazione e distribuzione delle diete speciali;

-temperature dei pasti;

-documentazione relativa al servizio comprese le schede di rilevazione previste dal "Manuale di corretta prassi igienica"

-comportamento degli addetti nei confronti degli utenti e del personale nelle scuole.

3) Laboratori specializzati: incaricati del controllo analitico da parte della stazione appaltante. Gli accertamenti sono tesi alla verifica degli indici microbiologici degli alimenti e dei prodotti finiti, al fine di attestare la salubrità degli alimenti, delle attrezzature e delle superfici di lavoro. Per la loro effettuazione verranno compiuti prelievi di campioni alimentari e non, in quantità necessaria agli accertamenti previsti.

4) **Commissioni mensa scolastiche:** costituite presso le singole strutture, elette dai genitori e dagli insegnanti e regolarmente autorizzate dalle competenti autorità scolastiche e dalla stazione appaltante. Il loro compito consiste nell'essere presenti durante l'orario del pasto al fine di rilevare la corretta erogazione del servizio: gradibilità del cibo, mancato rispetto del menu, modalità del servizio, pulizia degli ambienti. I dati e le osservazioni dovranno essere riportati negli appositi moduli di rilevazione. E' fatto divieto ai componenti della commissione di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale. Il controllo deve avvenire nel rispetto delle norme igienico sanitarie e secondo le modalità di accesso alla mensa concordate con le autorità scolastiche. L'accesso da parte della commissione è consentito limitatamente ai locali adibiti a refettorio.

ARTICOLO 20

Modifica delle condizioni di appalto

L'Ente appaltante si riserva la facoltà, in relazione alle mutate esigenze dell'utenza, ovvero dell'eventuale apertura o chiusura di sale mensa, di apportare eventuali modifiche nel corso dell'anno scolastico in ordine alle modalità di prestazione del servizio, alle sue caratteristiche e dimensioni nonché all'apertura o chiusura di punti mensa.

In caso di variazione delle prestazioni contrattuali entro il limite di un quinto del valore originario, la ditta aggiudicataria è obbligata a prestare il servizio alle medesime condizioni previste nel contratto.

La variazione in aumento oltre il quinto potrà essere disposta con atto aggiuntivo in conformità a quanto previsto dall'art. 106 del D.Lgs. n. 50/2016.

A partire dalla seconda annualità contrattuale i prezzi, dietro richiesta motivata dell'appaltatore, sono aggiornati, in aumento o in diminuzione, sulla base dei prezzi standard rilevati dall'ANAC, degli elenchi dei prezzi rilevati dall'ISTAT, oppure, qualora i dati suindicati non siano disponibili, in misura non superiore alla differenza tra l'indice Istat dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati, al netto dei tabacchi (c.d. FOI) disponibile al momento del pagamento del corrispettivo e quello corrispondente al mese/anno di sottoscrizione del contratto.

ARTICOLO 21

Eventi particolari

La ditta aggiudicataria si impegna a garantire, previa autorizzazione scritta dell'Ente appaltante, la preparazione di pasti presso le mense scolastiche in occasione di manifestazioni, feste, ricorrenze varie, iniziative promosse dalle istituzioni scolastiche, Comuni ed Associazioni autorizzate dai Comuni stessi.

Menù e modalità di effettuazione e pagamento del servizio dovranno essere concordate direttamente tra la ditta aggiudicataria e i soggetti richiedenti. Il prezzo del pasto, ove corrisponda a menù sostanzialmente corrispondenti a quelli oggetto del presente appalto, è mantenuto nell'ammontare stabilito nell'offerta.

ARTICOLO 22

Divieto di cessione del contratto e subappalto

L'Ente appaltante fa divieto di affidare in subappalto, anche parzialmente, il servizio di mensa oggetto del presente capitolato speciale d'appalto, nonché di cedere, per qualsiasi motivo, il contratto.

Il subappalto potrà essere autorizzato limitatamente ai seguenti servizi accessori: il servizio di trasporto pasti, la pulizia e/o sanificazione dei locali ospitanti le sale mensa e degli arredi/attrezzature nel limite complessivo del 30% dell'importo contrattuale.

Le ditte che intendano affidare in subappalto tali servizi dovranno rendere espressa dichiarazione in sede di partecipazione alla gara. L'autorizzazione al subappalto medesimo potrà essere rilasciata, previa specifica richiesta, unicamente nel rispetto delle prescrizioni e condizioni di cui all'art. 105 del D.Lgs. 50/2016 e con assunzione di responsabilità solidale della ditta aggiudicataria per i versamenti dovuti dal subappaltatore in base alla vigente normativa in materia di tutela dei lavoratori.

E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di trasmettere all'Ente appaltante, entro venti giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei confronti dei subappaltatori, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti corrisposti dalla ditta aggiudicataria al subappaltatore o cottimista, con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate.

ARTICOLO 23

Penali

Qualora vengano accertate a carico della ditta aggiudicataria inadempienze rispetto a quanto previsto dal presente capitolato speciale d'appalto, e comunque mancanze e/o disservizi rilevanti per la regolare esecuzione delle prestazioni, l'Ente appaltante potrà applicare penali nei confronti della ditta stessa.

L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità dell'inadempienza e/o disservizio, previa contestazione scritta, avverso la quale la ditta aggiudicataria avrà facoltà di presentare le proprie osservazioni entro 10 (dieci) giorni dal ricevimento.

Si definiscono di seguito i 4 livelli di gravità delle inadempienze/disservizi:

1° livello (inadempienza lieve) euro 250,00

- per ogni caso di ritardo di oltre 15 minuti nella somministrazione dei pasti;
- per ogni caso di mancato rispetto dello stato igienico degli automezzi adibiti al trasporto delle derrate alimentari, come previsto da normativa vigente;
- per ogni caso di mancanza delle figure professionali previste in sede di offerta;

- per ogni caso di mancato rispetto del monte ore settimanale previsto in sede di offerta;
- per ogni caso di non conformità relativa al menù previsto;
- per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste nel Piano alimentare (allegato B al presente capitolato);
- per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro;
- per ogni inottemperanza relativamente alla raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa in materia di raccolta differenziata;
- per ogni altra lieve inadempienza riscontrata dall'Ente appaltante;

2° livello (inadempienza media) euro 500,00;

- per ogni caso di mancata conservazione dei campioni come indicato nel presente capitolato;
- per ogni mancata registrazione dei dati di monitoraggio previsti nel Piano di autocontrollo;
- per ogni mancato rispetto di quanto previsto dal presente capitolato e di quanto dichiarato nell'offerta tecnica con riferimento alla formazione del personale dipendente;
- per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti e degli alimenti ai sensi della normativa vigente;
- per il mancato rispetto delle modalità di preparazione e somministrazione previste dal presente capitolato e dall'offerta tecnica;
- per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei che non pregiudichino la salute o la sicurezza dell'utente nei pasti somministrati;
- per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente capitolato;
- per ogni alimento scaduto rinvenuto in magazzino, in cucina o nelle celle frigo, che riporti indistintamente la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro";
- per ogni rilevamento di non conformità a quanto stabilito nelle schede tecniche e di sicurezza di prodotti detergenti e disinfettanti;
- ogni qualvolta venga negato l'accesso agli incaricati preposti ad eseguire i controlli di conformità al capitolato;
- per ogni altra inadempienza media riscontrata dall'Ente appaltante;
- non rispondenza tra la merce consegnata e la denominazione riportata sulla bolla di consegna;
- etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente capitolato;

- mancata comunicazione della non fornitura di prodotti BIO, a lotta integrata, a Km zero, a filiera corta;

3° livello (inadempienza grave) euro 1.000,00

- per ogni dieta speciale non correttamente preparata o non personalizzata;
- per ogni difformità riferita alla qualità del pasto tale da impedire il consumo dei pasti o mancata fornitura degli stessi riservandosi l'Ente appaltante di richiedere un piatto freddo alternativo; per difformità particolarmente gravi le penali saranno raddoppiate,
- per ogni mancato rispetto delle norme di sicurezza alimentare, di identificazione dei prodotti e di rintracciabilità riguardanti la preparazione, la conservazione delle materie prime, dei semilavorati e dei pasti, la pulizia e la sanificazione dei locali, il trasporto e quant'altro previsto dalle vigenti leggi e dalla documentazione personalizzata per ogni struttura;
- per ogni alimento scaduto rinvenuto in magazzino, in cucina o nelle celle frigo, che riporti indistintamente la dicitura "da consumarsi entro";
- per la mancata effettuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione previsti dal capitolato;
- per la mancata redazione della documentazione relativa alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro;
- per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi e /o per il mancato rispetto delle normative sulla sicurezza;
- per ogni derrata non conforme alle Specifiche merceologiche degli alimenti rinvenuta nei luoghi di stoccaggio;
- per ogni caso di riciclo;
- per ogni altra grave inadempienza riscontrata riscontrata dall'Ente appaltante;
- mancato rispetto delle prescrizioni dietetico-sanitarie

4° livello (inadempienza molto grave) euro 2.500,00

- per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei che mettano a rischio la salute o la sicurezza dell'utente nei pasti somministrati; qualora il ritrovamento di corpi estranei interessi più di una porzione, fatto salvo l'obbligo da parte della ditta di fornire il pasto sostitutivo, le penali saranno raddoppiate;
- per ogni caso in cui siano stati riscontrati microrganismi patogeni;
- per ogni altra inadempienza "molto grave" riscontrata dall'Ente appaltante;
- errata somministrazione di dieta speciale.

L'applicazione delle penali sopracitate non pregiudica in nessun caso l'eventuale risoluzione del contratto da parte dell'Ente appaltante.

L'ammontare delle penali non potrà superare la misura giornaliera dell'1 per mille dell'importo netto contrattuale e comunque non potrà superare complessivamente il 10 %dell'importo netto contrattuale.

L'ammontare delle penali, degli eventuali danni e delle spese da essi derivanti potrà a scelta dell'Ente appaltante essere direttamente trattenuta all'atto del pagamento o, qualora necessario, sulla cauzione.

Il pagamento delle penali e l'eventuale risoluzione del contratto per inadempimento non liberano la ditta aggiudicataria dalla responsabilità per i danni causati dalle inadempienze o mancanze e/o disservizi.

La ditta aggiudicataria per qualsiasi questione inerente il servizio prestato si rapporta unicamente con l'Ente appaltante al quale in particolare competono la diretta valutazione e le risposte alle richieste e/o segnalazione che pervengono dagli utenti, dai genitori, dalle Commissioni mensa e dagli Istituti Scolastici, confrontandosi con la ditta aggiudicataria per gli adempimenti conseguenti.

ARTICOLO 24

Foro competente

Per tutte le controversie che dovessero insorgere in dipendenza del presente capitolato e del relativo contratto d'appalto, foro competente è quello di Benevento.

ARTICOLO 25

Risoluzione del contratto per inadempimento

Ai sensi dell'art. 1453 c.c., nel caso di accertato inadempimento rispetto alle obbligazioni oggetto del contratto di appalto, la stazione appaltante provvederà a mettere formalmente in mora l'appaltatore tramite posta elettronica certificata, fissando contestualmente un termine finale essenziale non inferiore ai 15 (quindici) giorni, entro il quale adempiere compiutamente all'obbligazione.

Scaduto inutilmente il termine di cui al comma 1, la stazione appaltante procederà a dichiarare la risoluzione del contratto, fatto salvo il diritto all'eventuale risarcimento del danno patito a causa dell'inadempimento stesso; in tal caso all'appaltatore può essere corrisposto il compenso pattuito in ragione della parte di prestazione regolarmente eseguita, nei limiti in cui la medesima appaia di utilità per la stazione appaltante.

Si applicano in ogni caso le disposizioni dell'art. 108 del d.Lgs. n. 50/2016.

ARTICOLO 26

Clausole di risoluzione espressa

Salva la risoluzione per inadempimento, l'Ente appaltante si riserva la facoltà di risolvere il contratto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del c.c., a tutto rischio dell'appaltatore, con riserva di risarcimento danni nei seguenti casi:

- ripetute e gravi inadempienze e ritardo nell'espletazione del servizio;
- frode perpetrata a qualsiasi titolo da parte dell'appaltatore nell'esecuzione delle prestazioni affidate;
- ingiustificata sospensione del servizio;
- subappalto non autorizzato;
- cessione in tutto o in parte del contratto a terzi;
- mancato rispetto ripetuto degli obblighi retributivi, previdenziali ed assistenziali stabiliti dai vigenti contratti collettivi;
- riscontro, durante le "verifiche ispettive" eseguite dall'Ente appaltante presso l'appaltatore, di "non conformità" che potenzialmente potrebbero arrecare grave nocimento alla qualità del servizio e/o rischi di danni economici e/o di immagine all'Ente appaltante stesso, in conformità al presente capitolato;
- applicazione di penali tale da superare complessivamente il 10 % dell'importo netto contrattuale.
- il venire meno dei requisiti tecnici posti alla base dell'aggiudicazione dell'appalto;
- ripetuto ed ingiustificato mancato adeguamento alle direttive impartite dall'Ente appaltante;
- mancato rispetto ripetuto degli obblighi di legge in materia di ambiente e sicurezza sui luoghi di lavoro;
- mancato grave rispetto degli obblighi di legge in materia di tutela della privacy;
- il non aver iniziato l'esecuzione delle attività oggetto del contratto entro il termine previsto contrattualmente o richiesto dall'Ente appaltante;
- ripetute e gravi inadempienze contestate per mancato rispetto delle indicazioni fornite sulle diete speciali indicate nell'allegato B.

I casi elencati saranno contestati all'appaltatore per iscritto dalla stazione appaltante, previamente o contestualmente alla dichiarazione di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa di cui al presente articolo.

Non potranno essere intese quale rinuncia ad avvalersi della clausola di cui al presente articolo eventuali mancate contestazioni e/o precedenti inadempimenti, per i quali la stazione appaltante non abbia ritenuto avvalersi della clausola medesima e/o atti di mera tolleranza a fronte di progressi inadempimenti dell'appaltatore di qualsivoglia natura.

Nel caso di risoluzione, la stazione appaltante si riserva ogni diritto al risarcimento dei danni subiti ed in particolare si riserva di esigere dall'appaltatore il rimborso di eventuali spese incontrate in più rispetto a quelle che avrebbe sostenuto in presenza di un regolare adempimento del contratto; in tal caso all'appaltatore può essere corrisposto il compenso pattuito in ragione della parte di prestazione regolarmente eseguita, nei limiti in cui la medesima appaia di utilità per la stazione appaltante.

ARTICOLO 27

Cauzione definitiva

La ditta aggiudicataria dovrà costituire, prima della stipulazione del contratto e a garanzia degli obblighi derivanti da quest'ultimo, una garanzia, denominata garanzia definitiva a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'art. 93, commi 2 e 3, con le riduzioni ivi previste al comma 9, del D.Lgs n. 50/2016 pari al 10% dell'importo contrattuale, riferito al numero complessivo dei pasti nel triennio. Ai fini del presente articolo viene assunto un numero di pasti annuo pari a n. 11.255 e pari per il triennio, oltre l'opzione di rinnovo per un ulteriore anno, a 45.020.

In caso di affidamento con ribasso superiore al 10%, la garanzia è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%; ove il ribasso sia superiore al 20%, l'aumento è di due punti per ogni punto di ribasso superiore al 20%. La cauzione definitiva viene prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse.

L'ente appaltante potrà avvalersi della garanzia fideiussoria parzialmente o totalmente, per gli oneri derivanti dal mancato o inesatto adempimento della ditta, nonché per provvedere al pagamento di quanto dovuto dalla ditta per le inadempienze derivanti dall'inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori presenti in cantiere; l'incameramento della garanzia avviene con atto unilaterale dell'amministrazione senza necessità di dichiarazione giudiziale e per il risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse.

La garanzia fideiussoria deve essere tempestivamente reintegrata qualora durante l'esecuzione del contratto essa sia stata incamerata parzialmente o totalmente, dall'amministrazione; in caso d'inottemperanza la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere alla ditta.

La validità della cauzione dovrà perdurare sino alla verifica della regolare esecuzione dell'appalto.

La garanzia fideiussoria è svincolata progressivamente a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo dell'80% dell'iniziale importo garantito e, comunque, nei modi e condizioni stabiliti dall'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016.

L'Impresa si impegna a trasmettere tempestivamente copia della documentazione comprovante il progressivo svincolo della cauzione all'Ente appaltante.

Resta salvo per l'Ente appaltante l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

La fideiussione bancaria o assicurativa dovranno essere redatte in conformità alle sotto indicate modalità:

- la fideiussione deve essere rilasciata da imprese bancarie o assicurative che risponde ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata da un intermediario finanziario iscritto nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1 settembre 1993, n. 385 che svolge in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie;

-espressa indicazione che “la garanzia prestata ha efficacia fino all'avvenuto accertamento del regolare assolvimento degli obblighi contrattuali da parte del Responsabile del settore competente dell'Ente appaltante cui compete la gestione del contratto”;

-espressa enunciazione di tutte le clausole di seguito indicate :

-rinuncia espressa al beneficio della preventiva escussione del debitore principale ai sensi dell'art. 1944, comma 2, del Codice Civile;

-assunzione dell'impegno incondizionato del soggetto fideiussore a versare l'importo della cauzione su semplice richiesta dell'Ente appaltante, senza possibilità di opporre eccezioni di sorta ed entro 15 giorni dalla richiesta stessa;

-inopponibilità all'Ente appaltante del mancato pagamento dei supplementi di premio o dell'eventuale corrispettivo per la fideiussione bancaria da parte del debitore principale;

-nel caso in cui la polizza fideiussoria o la fideiussione bancaria contengano le clausole per cui “Il contraente è tenuto, a semplice richiesta della Società assicuratrice, a provvedere alla sostituzione della presente garanzia, con altra accettata dall'Ente appaltante, liberando conseguentemente la Società stessa nei seguenti casi omissis In mancanza della suddetta liberazione il contraente si obbliga a costituire un pegno presso la Società in contanti o titoli di gradimento della società medesima per un valore pari all'importo massimo garantito con la presente polizza”, è necessaria l'espressa indicazione della seguente ulteriore clausola: “La mancata costituzione del suddetto pegno non può in nessun caso essere opposta all'Ente appaltante”. Inoltre la polizza deve contenere l'espressa rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 del codice civile. Non saranno ammesse polizze fideiussorie o fideiussioni bancarie che contengano clausole attraverso le quali siano posti oneri di qualsiasi tipo a carico dell'Ente appaltante.

ARTICOLO 28

S.C.I.A., D.I.A., Autorizzazioni

L'Impresa per l'espletamento dell'attività richiesta dal presente Capitolato deve, laddove prescritto, inoltrare al Comune la prevista Segnalazione Certificata di Inizio Attività (S.C.I.A.) e all'A.S.L. competente la Dichiarazione di Inizio Attività (D.I.A.), rispettivamente, per l'inizio dell'attività di somministrazione e per la registrazione presso l'Ufficio Igiene e Sanità Pubblica e verificare

l'esistenza, o eventualmente acquisire, tutte le necessarie autorizzazioni secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

L'Impresa dovrà inoltre possedere all'inizio delle attività il Registro di carico e scarico degli oli esausti e il contratto con ditta autorizzata al ritiro degli oli esausti. Tale documentazione dovrà permanere sempre presso i locali di produzione ed essere disponibile per ogni eventuale controllo da parte degli organi ufficiali di vigilanza igienico-sanitaria o di tecnici incaricati dall'Ente appaltante per la verifica della conformità del servizio.

ARTICOLO 29

Tracciabilità dei pagamenti

L'Appaltatore assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i. A tal fine, l'Appaltatore comunica all'Ente, entro sette giorni dall'accensione, gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati e nello stesso termine le generalità e il codice fiscale delle persone delegate od operare su di essi.

L'Appaltatore si obbliga a inserire nei contratti stipulati con i subcontraenti una specifica clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 136/2010 sopra richiamata, pena la nullità assoluta dei contratti medesimi.

A tale scopo l'Appaltatore deve comunicare alla stazione appaltante tutti i rapporti contrattuali posti in essere per l'esecuzione del contratto d'appalto e fornire copia dei relativi contratti.

In particolare, in caso di Raggruppamento temporaneo di Impresa, i pagamenti della Capogruppo alle imprese associate dovranno rispettare gli obblighi di tracciabilità.

ARTICOLO 30

Tutela della riservatezza dei dati personali

La ditta aggiudicataria assicura che tutte le informazioni raccolte ed ottenute durante l'incarico saranno considerate come riservate e si impegna a mantenere tale riservatezza e a non rivelare a terzi alcunché senza il permesso dell'Ente appaltante e a non utilizzare materiali o documentazione proveniente dall'Ente appaltante se non per gli scopi connessi con l'incarico. In tal senso la ditta aggiudicataria è conseguentemente nominata Responsabile del trattamento e riconosce che i dati che tratterà nell'espletamento dell'incarico ricevuto sono dati personali e, come tali, sono soggetti all'applicazione del Codice in materia di protezione dei dati personali (decreto legislativo 196/2003 e s.m.i.). L'Ente appaltante, quale Titolare del trattamento, si riserva la possibilità di effettuare verifiche sui trattamenti svolti per conto proprio dalla ditta aggiudicataria.

ARTICOLO 31

Spese

Tutte le spese inerenti e conseguenti la stipulazione del contratto in forma pubblica amministrativa, (registrazione, imposte, valori bollati, diritti di segreteria, diritti di rogito, ecc.), nessuna esclusa ed eccettuata, sono a carico della ditta aggiudicataria.

Allegato A – Refettori e volumi di attività

I dati sotto riportati sono riferiti all'utenza giornaliera, come rilevata mediamente nel periodo scolastico 2021-2022.

Complessivamente il servizio interessa n. 2 mense scolastiche.

Sulla base del numero dei potenziali utenti, comprensivo del personale docente e scolastico, comunicati dall'Istituto Scolastico e, tenuto conto dei giorni del calendario scolastico, per ogni annualità del servizio, il volume di pasti potenziali da erogare annualmente, è pari a 11.255 pasti così distinti:

A) Istituti Scolastici

Comune di Bucciano						
Istituto scolastico	Indirizzo	Utenti del servizio	Giorni di servizio per settimana	Settimane scolastiche	% di assenza presunta	n. di pasti presunti su base annua

POLO SCOLASTICO FRANCESCO DE SANCTIS Scuola dell'infanzia	Via Provinciale, 56	70 + 6 (personale scolastico)	5 giorni dal lunedì al venerdì	32	20%	7.680
POLO SCOLASTICO FRANCESCO DE SANCTIS Secondaria di I grado	Via Provinciale, 56	70 + 6 (personale scolastico)	2 giorni martedì e venerdì	32	20%	3.575
Totale		140 + 12 = 152				11.255

Allegato B – Piano alimentare

1. REQUISITI E DEFINIZIONI

2. CALENDARIO PRODOTTI ORTICOLI

3. CALENDARIO PRODOTTI FRUTTICOLI

4. CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

5. GRAMMATURE

6. MENÙ

7. DIETE PARTICOLARI

1. REQUISITI E DEFINIZIONI

A) REQUISITI DI PROCESSO/DI PRODOTTO

- Tutti i prodotti devono essere conformi alle relative normative vigenti in tema di sicurezza alimentare (pacchetto igiene).
- Ogni prodotto deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. I valori devono essere conformi al Reg. CE 2073/05 e s.m.i.
- E' vietato l'uso di alimenti modificati geneticamente (OGM).
- Il confezionamento deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.
- La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.
- Per tutti i prodotti confezionati la shelf life residua alla consegna deve essere pari al 70%, ad eccezione dei prodotti freschissimi, con shelf life inferiore ai 10 giorni, per i quali la predetta percentuale è ridotta al 50%.

PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

In base ai Regolamenti Reg. CE 834/2007 e Reg. CE 889/2008 e al D. Lgs. 220/95, si intende per prodotto biologico un prodotto ottenuto mediante particolari metodi di produzione a livello delle aziende agricole, i quali implicano soprattutto restrizioni importanti per quanto concerne l'utilizzo di fertilizzanti o antiparassitari.

La produzione biologica si basa sui seguenti principi:

- processi biologici fondati su sistemi ecologici che impiegano risorse naturali interne ai sistemi stessi con metodi che utilizzano organismi viventi e metodi di produzione meccanici, praticano la coltura di vegetali e la produzione animale legate alla terra o l'acquacoltura che rispettano il principio dello sfruttamento sostenibile della pesca ed escludono l'uso di OGM;
- limitazione dell'uso di fattori di produzione esterni a fattori di produzione provenienti da produzione biologica, sostanze naturali o derivate da sostanze naturali, concimi minerali a bassa solubilità;
- la rigorosa limitazione dell'uso di fattori di produzione ottenuti per sintesi chimica.

Tali normative si riferiscono a:

- prodotti agricoli vivi o non trasformati;
- prodotti agricoli trasformati destinati ad essere utilizzati come alimenti;
- mangimi;
- materiale di propagazione vegetativa e sementi per la coltivazione.

-

I prodotti BIOLOGICI (con % BIO non inferiore al 95%) devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni:

- a) indicazioni che suggeriscano all'acquirente che il prodotto o i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione biologica: in italiano BIOLOGICO, ma anche abbreviazioni quali: BIO, ECO;
- b) indicazione che il prodotto è stato ottenuto od importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;
- c) menzione del nome e/o del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui il produttore è assoggettato.
- d) logo comunitario ed indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto, «Agricoltura UE», «Agricoltura non UE», «Agricoltura UE/non UE» (obbligatorio dal 1/7/2010).

Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei singoli prodotti rimane valido quanto stabilito dai Reg. CE specifici.

PRODOTTI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (D.O.P.)

Denominazione d'origine, è "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese,
- la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani, e
- la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata". (Reg. CE n. 510/06, art. 2).

PRODOTTI A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (I.G.P.)

Indicazione geografica, è "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- come originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e
- del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica e
- la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata".

(Reg. CE n. 510/06, art. 2).

PRODOTTI S.T.G. – Specialità Territoriale Garantita:

-

questo marchio di origine è volto a tutelare produzioni che siano caratterizzate da composizioni o metodi di produzione tradizionali, secondo quanto disciplinato dal regolamento CE n. 509/2006. Si tratta di prodotti agricoli e alimentari che hanno una "specificità" legata al metodo di produzione o alla composizione legata alla tradizione di una zona, ma che non vengano prodotti necessariamente solo in tale zona.

PRODOTTI DA AGRICOLTURA INTEGRATA

La produzione integrata (PI) è un sistema agricolo di produzione a basso impatto ambientale, che prevede l'uso coordinato e razionale di tutti i fattori della produzione per ridurre al minimo il ricorso a mezzi tecnici che hanno un impatto sull'ambiente o sulla salute dei consumatori. In particolare vengono richiamate le disposizioni della legge 3 febbraio 2011, n. 4 recante "Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari".

B) ALTRI REQUISITI E DEFINIZIONI

PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

Prodotti agroalimentari tradizionali, sono quelli "le cui procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo" e sono presenti all'interno dell'"Elenco Nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali" pubblicato annualmente a cura del Ministero per le Politiche Agricole (D.Lgs. n. 173/98, D.M. 350/99).

ALTRI PRODOTTI AGROALIMENTARI TIPICI

Per tipico si intende tutto ciò che un determinato territorio veicola al prodotto rendendolo "unico" e non riproducibile con le stesse caratteristiche in altri luoghi. Il concetto di tipico non può quindi essere attribuito schematicamente a ciò che si produce in una certa area e, quindi, considerarlo semplice sinonimo di locale. Il concetto di prodotto agroalimentare tipico esclude, quindi, la possibilità che lo stesso prodotto possa essere rinvenuto con le stesse caratteristiche in altre aree, perché comprende alcune caratteristiche peculiari, che vanno dalla sua collocazione all'interno della tradizione e della cultura locale, alla localizzazione geografica dell'area di produzione, alla qualità della materia prima e alle tecniche di produzione.

PRODOTTI DELLA FILIERA CAMPANA O INTERAMENTE CAMPANA

I prodotti di filiera campana sono quelli i cui ingredienti principali sono coltivati/prodotti, lavorati e confezionati in Campania. I prodotti di filiera interamente campana sono quelli i cui ingredienti principali sono coltivati/prodotti, lavorati, confezionati e distribuiti da piattaforme interamente campane.

PRODOTTI a KM0

I prodotti a km0 sono quelli i cui ingredienti principali sono coltivati/prodotti, lavorati e confezionati ad una distanza non superiore a 70 km dal luogo di consumo.

PRODOTTI DELL'AGRICOLTURA SOCIALE

-

L'agricoltura sociale (Legge 381/91) è un concreto esempio di multifunzionalità, che si realizza quando l'azienda, congiuntamente alla produzione agricola, produce beni e servizi per il mercato o nell'interesse collettivo. Utilizza i fattori produttivi dell'azienda agricola per garantire servizi alla persona, intervenendo a sostegno delle fasce più deboli della popolazione: soggetti con disabilità fisiche e psichiche, con problemi di dipendenze, detenuti ed ex detenuti, giovani in difficoltà.

Per l'Unione Europea è "il nesso fondamentale tra agricoltura sostenibile, sicurezza alimentare, equilibrio territoriale, conservazione del paesaggio e dell'ambiente, nonché garanzia dell'approvvigionamento alimentare".

Tra questi prodotti si elencano a titolo esemplificativo:

- Prodotti da aziende che integrano la disabilità (Legge 12 marzo 1999, n. 68 - Norme per il diritto al lavoro dei disabili);
- Prodotti da aziende che integrano il lavoro dei detenuti (Legge 22 giugno 2000 n. 193 -Norme per favorire l'attività lavorativa dei detenuti);
- Prodotti provenienti da terreni confiscati alla criminalità, grazie alla legge di iniziativa popolare 109/96.

PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE

Commercio Equo e Solidale è un approccio alternativo al commercio convenzionale; esso promuove giustizia sociale ed economica, sviluppo sostenibile, rispetto per le persone e per l'ambiente, attraverso il commercio, la crescita della consapevolezza dei consumatori, l'educazione, l'informazione. Il Commercio Equo e Solidale è una relazione paritaria fra tutti i soggetti coinvolti nella catena di commercializzazione: dai produttori ai consumatori.

Obiettivi del Commercio Equo e Solidale, secondo la "Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale" sono:

1. Promuovere migliori condizioni di vita nei Paesi economicamente meno sviluppati, rimuovendo gli svantaggi sofferti dai produttori per facilitarne l'accesso al mercato;
2. Tramite la vendita di prodotti, divulgare informazioni sui meccanismi economici di sfruttamento, favorendo e stimolando nei consumatori la crescita di un atteggiamento alternativo al modello economico dominante e la ricerca di nuovi modelli di sviluppo;
3. Organizzare rapporti commerciali e di lavoro senza fini di lucro e nel rispetto e valorizzazione delle persone;
4. Promuovere i diritti umani, in particolare dei gruppi e delle categorie svantaggiate;
5. Mirare alla creazione di opportunità di lavoro a condizioni giuste, tanto nei Paesi economicamente svantaggiati come in quelli economicamente sviluppati;
6. Favorire l'incontro fra consumatori critici e produttori dei Paesi economicamente meno sviluppati;

7. Sostenere l'autosviluppo economico e sociale;
8. Stimolare le istituzioni nazionali ed internazionali a compiere scelte economiche e commerciali a difesa dei piccoli produttori, della stabilità economica e della tutela ambientale;
9. Promuovere un uso equo e sostenibile delle risorse ambientali.

Individuazione dei prodotti del Commercio Equo e Solidale

1. Si considerano prodotti del commercio equo e solidale quelli importati e distribuiti da organismi iscritti alle Associazioni AGICES e/o WFTO/IFAT, secondo gli standards dalle stesse adottati in conformità alle caratteristiche della filiera integrale del Commercio Equo e Solidale.
2. Sono altresì prodotti del commercio equo e solidale quelli realizzati nella filiera di prodotto quando siano certificati in base ai criteri individuati dalle organizzazioni esterne di certificazione del Fair Trade, come quelle associate in FLO.

2. CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTICOLI

Questo calendario costituisce semplice riferimento, rispetto al quale le ditte concorrenti sono chiamate ad ulteriore specifica, in coerenza con la propria offerta tecnica ed in particolare con la progettualità sottesa ai parametri 2, 5 e 6 dell'avviso.

Disponibili con regolarità nel corso dell'anno:

aromi, bietole o biete erbette, carote, cipolle, indivie, lattughe, patate.

GENNAIO

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavoli, cavolini di bruxelles, cavolfiori, finocchi, porri, rape, verze, zucca.

FEBBRAIO

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavolini di bruxelles, finocchi, porri, rape, verze.

MARZO

Broccoli, carciofi, cavolfiori, cavoli, cavolini di bruxelles, finocchi, piselli, porri, ravanelli, verze.

APRILE

Cavolfiori, cavolini di bruxelles, carciofi, fave, finocchi, patate novelle, piselli, porri, ravanelli, verze, zucchine.

MAGGIO

Carciofi, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, funghi, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, verze.

GIUGNO

Barbabietole, cavolfiori, cetrioli, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucchine.

LUGLIO

Barbabietole, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucca, zucchine.

AGOSTO

Barbabietole, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucchine, zucca.

SETTEMBRE

Barbabietole broccoli, cavolfiori, cavoli, cetrioli, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, pomodori, ravanelli, verze, zucca.

OTTOBRE

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavoli, cavolini di bruxelles, cetrioli, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, melanzane, peperoni, pomodori, porri, radicchio, rape, verze, zucca.

NOVEMBRE

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavolini di bruxelles, fagioli, fagiolini, finocchi, porri, ravanelli, verze, zucca.

DICEMBRE

Barbabietole, broccoli, carciofi, catalogna, cavolfiori, cavolini di bruxelles, finocchi, porri, rape, zucca.

3. CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI

Questo calendario costituisce semplice riferimento, rispetto al quale le ditte concorrenti sono chiamate ad ulteriore specifica/aggiornamento/modifica.

Disponibili con regolarità nel corso dell'anno:

banane, frutta esotica, limoni, mele, pere, pompelmi

GENNAIO

Arance, clementine, mandarini, kiwi.

FEBBRAIO

Arance, clementine, kiwi, mandarini.

MARZO

Arance, kiwi.

APRILE

Arance, kiwi.

MAGGIO

Fragole, kiwi.

GIUGNO

Albicocche, fragole, meloni, nettarine, susine, anguria.

LUGLIO

Albicocche, anguria, fragole, meloni, nettarine, susine, pesche.

AGOSTO

Albicocche, anguria, meloni, nettarine, pesche, prugne, susine, uva.

SETTEMBRE

Meloni, prugne, susine, uva, anguria.

OTTOBRE

Arance, clementine, mapo, uva.

NOVEMBRE

Arance, cachi, clementine, kiwi, mapo, uva.

DICEMBRE

Arance, cachi, clementine, mandarini, kiwi.

4. CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Per i prodotti biologici, Dop, Igt, Stg, km 0, filiera corta, filiera campana, filiera strettamente campana, da produzione integrata, commercio equo e solidale, tradizionali e tipici, agricoltura sociale, si richiamano le indicazioni prima riportate riportate. Ove non indicato in termini tassativi, è lasciato alla ditta concorrente la formulazione delle proposte circa la qualificazione dei prodotti che la stessa si impegna a fornire.

La proposta formulata dovrà rispettare in ogni caso i requisiti minimi di cui all'articolo 8 del Capitolato speciale di appalto, mentre conseguirà punteggi aggiuntivi per le migliori rispetto ai predetti requisiti minimi, secondo quanto previsto dal disciplinare della procedura di affidamento.

GRUPPO 1: CARNI FRESCHE REFRIGERATE

GRUPPO 2: PESCE SURGELATO/CONGELATO

GRUPPO 3: FORMAGGI E DERIVATI DEL LATTE

GRUPPO 4: SALUMI

GRUPPO 5: UOVA

GRUPPO 6: VERDURE SURGELATE BIOLOGICHE

GRUPPO 7: FRUTTA, VERDURA FRESCA E LEGUMI SECCHI

GRUPPO 8: ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA

GRUPPO 9: CEREALI E DERIVATI

GRUPPO 10: PANE E PRODOTTI DA FORNO

GRUPPO 11: OLII ALIMENTARI

GRUPPO 12: SPEZIE CONDIMENTI E SALSE

GRUPPO 13: PRODOTTI DIETETICI PER DIETE SPECIALI

GRUPPO 14: PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE

GRUPPO 1:

CARNI FRESCHE REFRIGERATE

CARNI AVICOLE (<=200KM)

Prodotti:

1. Polli a busto
2. Petti di pollo
3. Cosce di pollo
4. Fesa di tacchino

Caratteristiche merceologiche e organolettiche

Nei riguardi della definizione dei tagli, delle forme di presentazione e della qualità della carne si fa riferimento alle prescrizioni contenute nei regolamenti CE 1906/1990 e 1538/91 (e succ. aggiornamenti).

Tutte le carni devono essere di classe A

Polli a busto: ovvero polli (animali nei quali la punta dello sterno è flessibile, non ossificata) eviscerati senza le frattaglie (cuore, collo, ventriglio e fegato), privi di zampe (sezione a livello dell'articolazione tarso- metatarsica)

Cosce di pollo: ovvero femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre. Le due sezionature vanno effettuate in corrispondenza delle articolazioni.

Petto di pollo (con forcella): petto (senza pelle), con la clavicola e la punta cartilagine dello sterno.

Fesa di tacchino: il petto intero, spellato, mondato dello sterno e delle costole.

Le carni oggetto della fornitura devono aver subito come metodo di conservazione la **refrigerazione**, dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante e ininterrotta.

Le carcasse e i tagli di pollame devono essere

- integri, tenuto conto della presentazione,
- puliti, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue
- privi di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura.
- privi di ossa rotte sporgenti
- privi di contusioni
- di conformazione buona, petto ben sviluppato, largo, lungo e carnoso; cosce carnose;

carne soda, di spiccata lucentezza, di colore bianco- rosa (petto), colore castano (arti posteriori), priva di edemi e ematomi; con sottile e regolare strato di grasso a ricoprire il petto; la pelle, se presente, deve essere pulita, avere colore giallo- rosa, consistenza elastica, asciutta alla palpazione, priva di screpolature, segni di traumatismi quali ecchimosi, bruciate, macchie verdastre e senza penne e piume residue.

Caratteristiche igienico-sanitarie

Le carni devono provenire preferibilmente da animali nati ed allevati in Campania ed in ogni caso in Italia, (fornire ad ogni consegna per ogni lotto di prodotto la relativa certificazione).

Le carni devono provenire da animali macellati e sezionati in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/2004.

Le carni dovranno presentare il bollo sanitario in conformità a quanto previsto dal Reg. CE854/2004.

Confezionamento e/o imballaggio

Il confezionamento e l'imballaggio devono garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni.

I materiali utilizzati per il confezionamento e l'imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente in materia; in particolare, i materiali di confezionamento, destinati al contatto con le carni, devono rispettare quanto previsto dal Reg. CE 1935/2004, nello specifico per quanto riguarda la composizione e le prove di migrazione.

I **polli in busto**, singolarmente bollati, e le **cosce**, singolarmente bollate, possono essere contenuti all'interno di cassette di cartone o plastica (per alimenti), purché sia garantita un'efficace protezione con foglio di carta o altro materiale idoneo al contatto diretto con alimenti, rispondente ai requisiti previsti dal Reg CE 1935/2004.

Le carni di pollame contenute in cassette dotate di ampie aperture laterali o sul fondo, attraverso le quali le medesime possano sporgere, non sono considerate adeguatamente protette.

I **petti di pollo e la fesa di tacchino** dovranno essere confezionati in vassoi ad uso alimentare avvolti da film trasparente. Le carni così confezionate devono essere inserite in appositi imballi di cartone.

Gli imballaggi (cartoni) che contengono le carni confezionate devono, al momento della consegna, essere privi da sierosità sanguinolenta e non devono presentare lacerazioni e deformità.

In caso di confezionamento sottovuoto, lo stesso deve essere realizzato in maniera adeguata, in modo che il materiale di confezionamento risulti ben aderente all'alimento (vuoto spinto) e non sia presente liquido in eccesso all'interno della confezione. L'involucro di confezionamento deve essere trasparente e sufficientemente resistente, in modo da proteggere adeguatamente l'alimento durante il trasporto.

Etichettatura (ai sensi del D.L.gs 109/1992, D.Lgs. 181/2003 e O.M. 26/08/2005 e successive modifiche).

Sulle singole confezioni devono essere riportate direttamente o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile, le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili:

- denominazione di vendita,
- stato fisico del prodotto,
- denominazione e sede della ditta produttrice e /o confezionatrice,
- data di scadenza indicata con il termine "da consumarsi entro",
- data di confezionamento,
- una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto,
- peso netto,
- modalità di conservazione,

-riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto CE che ha effettuato la macellazione e/o il sezionamento e/o il confezionamento.

-la sigla IT (oppure ITALIA per esteso) e la sigla della provincia e degli allevamenti costituenti il lotto di sezionamento.

Sull'imballaggio secondario (cartoni) deve essere fissata un'etichetta riportante le stesse indicazioni di cui sopra oltre al peso netto.

Le carni devono essere fornite entro tre giorni dalla data di confezionamento.

Rintracciabilità

Le carni devono provenire da Ditta che sia in grado di fornire le adeguate garanzie di rintracciabilità, ai sensi del Reg. CE 178/2002 e Reg. CE 931/2011.

Trasporto

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere registrati ai sensi del Reg. CE852/2004 e garantire la loro conservazione ad una idonea temperatura ($< 4^{\circ}\text{C}$) per tutta la durata del trasporto.

CARNI BOVINE ($\leq 200\text{KM}$)

Prodotti

Carne bovina ottenuta dal sezionamento del quarto posteriore di vitellone maschio (castrato e non castrato) o femmina, che non abbia partorito e non sia gravida, macellati ad una età non superiore ai 24 mesi, classificato U-2 secondo la griglia CE (Reg. CE 103/2006 e Reg. CE 1249/2008), presentata nei seguenti tagli anatomici confezionati **sottovuoto** e **refrigerati**:

-fesa

-sottofesa

-scamone

-girello

-noce

-fiocco

Carne bovina ottenuta dal sezionamento del quarto anteriore e posteriore di vitellone maschio (castrato e non castrato) o femmina, che non abbia partorito e non sia gravida, macellati ad una età non superiore a 18 mesi classificato U-2 secondo la griglia CE (Reg. CE 103/2006 e Reg. CE 1249/2008), presentata nei seguenti tagli anatomici confezionati **sottovuoto** e **refrigerati**:

-muscolo

-spalla

-

-sottospalla

Caratteristiche merceologiche e organolettiche

Le carni oggetto della fornitura devono aver subito come unico metodo di conservazione la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante e ininterrotta.

Le carni di vitellone fresche devono essere di colore rosso-roseo brillante, grana fine o quasi fine, il tessuto adiposo esterno deve essere compatto e di colore bianco, uniforme e ben distribuito tra i fasci muscolari che assumono un aspetto di mazzatura media, consistenza soda e pastosa e tessitura abbastanza compatta.

Le carni devono essere:

- pulite, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue
- prive di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura.
- privi di ossa rotte sporgenti
- prive di coaguli ed ematomi
- presentare un pH non superiore a 6

Caratteristiche igienico-sanitarie

Le carni (nate, allevate, macellate e sezionate preferibilmente in Campania ed in ogni caso in Italia o in un Paese dell'UE) devono provenire da animali macellati e sezionati in stabilimenti riconosciuti ai sensi del CE 853/2004, che rispondono ai requisiti dei Reg. CE 852/2004 e 853/2004 e possedere le caratteristiche igienico sanitarie previste da detta norma.

Le carni dovranno presentare il bollo sanitario, in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 854/2004.

Se provenienti dagli stabilimenti di produzione, dovranno essere accompagnate da documento di accompagnamento commerciale con riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento di produzione riconosciuto CE.

Se provenienti da depositi di carni confezionate, registrati ai sensi del Reg. CE 852/2004, dovranno essere accompagnate da documento commerciale con indicazione degli estremi del deposito.

Confezionamento e/o imballaggio

Il confezionamento e l'imballaggio devono garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni.

I materiali utilizzati per il confezionamento e l'imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente in materia; in particolare, i materiali di confezionamento, destinati al contatto con le carni,

devono rispettare quanto previsto dal Reg. CE 1935/2004, nello specifico per quanto riguarda la composizione e le prove di migrazione.

Le carni devono essere confezionate sottovuoto, con involucro ben aderente al prodotto.

Al momento della consegna non devono manifestare la perdita, anche solo parziale, dello stato di sottovuoto per difetto del materiale o lacerazioni, né presenza all'interno dell'involucro di deposito eccessivo di sierosità rosso-bruna, né presenza di macchie superficiali di colorazioni anomale.

Gli imballaggi (cartoni) che contengono le carni confezionate devono, al momento della consegna, essere privi da sierosità sanguinolenta, non devono presentare lacerazioni e deformità.

Informazioni in etichetta ai sensi del D.Lgs. 109/1992, D. Lgs. 181/2003 e del Reg. CE1760/2000.

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili, devono essere riportate sulle singole confezioni o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile:

- denominazione anatomica del taglio
- categoria del bovino
- stato fisico del prodotto: carne fresca
- denominazione e sede della ditta produttrice,
- data di scadenza, indicata con il termine "da consumarsi entro",
- data di confezionamento,
- peso netto,
- modalità di conservazione,
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto CE che ha effettuato la macellazione e/o il sezionamento e/o il confezionamento,
- codice di tracciabilità
- stato di nascita (“nato in”)
- stato/i in cui ha avuto luogo l’ingrasso (“allevato in”)
- stato e numero di riconoscimento dell’impianto di macellazione (“macellato in”)
- stato e numero di riconoscimento del laboratorio di sezionamento (“sezionato in”)

Sull'imballaggio secondario (cartoni) deve essere fissata un'etichetta riportante le stesse indicazioni di cui sopra.

Le carni devono essere fornite entro cinque giorni dalla data di confezionamento.

Rintracciabilità

Le carni dovranno provenire da un fornitore che sia in grado di produrre le adeguate garanzie di rintracciabilità, ai sensi del Reg. CE 178/2002 e Reg. CE 931/2011.

Trasporto

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere registrati ai sensi del Reg. CE852/2004 e garantire la loro conservazione ad un'idonea temperatura (<4°C) per tutta la durata del trasporto.

CARNI SUINE (<=200KM cfr. art. 3 CSA)

Carne suina ottenuta dal sezionamento della carcassa di suino maschio castrato, definito maturo, con un peso non inferiore a 120 Kg e presentata nei seguenti tagli confezionati sottovuoto e freschi:

lombi disossati (filoni) taglio "Bologna" (4-6 Kg)

Caratteristiche merceologiche e organolettiche

Le carni oggetto della fornitura devono aver subito come unico metodo di conservazione la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante e ininterrotta.

Le carni suine fresche devono essere di colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta e grana fine senza segni d'invecchiamento, di cattiva conservazione; e priva di eccessiva umidità; il grasso presente deve avere colorito bianco, consistenza soda e privo di segni d'irrancidimento.

Le carni devono essere:

- pulite, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue
- prive di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura.
- privi di ossa rotte sporgenti
- prive di coaguli ed ematomi
- presentare un pH non superiore a 6

Caratteristiche igienico-sanitarie

Le carni, di provenienza italiana, devono essere prodotte in stabilimenti di sezionamento riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/2004 e possedere i requisiti igienico sanitari previsti da detta norma.

Le carni dovranno presentare il bollo sanitario, in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 854/2004.

Confezionamento e/o imballaggio

Il confezionamento e l'imballaggio devono garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni.

I materiali utilizzati per il confezionamento e l'imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente in materia; in particolare, i materiali di confezionamento, destinati al contatto con le carni, devono rispettare quanto previsto dal Reg. CE 1935/2004, nello specifico per quanto riguarda la composizione e le prove di migrazione.

Le carni devono essere confezionate sottovuoto. Al momento della consegna non devono manifestare la perdita, anche solo parziale, dello stato di sottovuoto per difetto del materiale o lacerazioni, né presenza all'interno dell'involucro di deposito eccessivo di sierosità rosso bruna, né presenza di macchie superficiali di colorazioni anomale.

Gli imballaggi (cartoni) che contengono le carni confezionate devono, al momento della consegna, essere privi da sierosità sanguinolenta, non devono presentare lacerazioni e deformità.

Informazioni in etichetta (ai sensi del D.Lgs 109/1992 e D. Lgs. 181/2003).

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili, devono essere riportate sulle singole confezioni o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile:

- denominazione di vendita,
- stato fisico del prodotto,
- denominazione e sede della ditta produttrice,
- data di scadenza, indicata con il termine "da consumarsi entro",
- data di confezionamento,
- una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto,
- peso netto,
- modalità di conservazione,
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto CE che ha effettuato la macellazione e/o il sezionamento e/o il confezionamento,

Sull'imballaggio secondario (cartoni) deve essere fissata un'etichetta riportante le stesse indicazioni di cui sopra.

Le carni devono essere fornite entro cinque giorni dalla data di confezionamento.

Rintracciabilità

Le carni dovranno provenire da un fornitore che sia in grado di fornire le adeguate garanziedi rintracciabilità, ai sensi del Reg. CE 178/2002 e Reg. CE 931/2011.

Trasporto

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere registrati ai sensi del Reg. CE852/2004 e garantire la loro conservazione ad un'idonea temperatura (<4°C) per tutta la durata del trasporto.

GRUPPO 2:

PESCE SURGELATO/CONGELATO

Il prodotto fornito deve essere esclusivamente costituito da filetti di pleuronectes platessa (passera), cuori di merluzzo o filetti di merluzzo (gadusmorhua), prodotti precucinati di origine animale del tipo "bastoncini di pesce" o "nuggets" realizzati con merluzzo o nasello pescato nell'Atlantico o nel Pacifico ed infine salmone per i primi piatti.

Potranno essere richieste e concordate le forniture di halibut, filetti di gadusaeglefinus oppure nasello (merluccius merluccius).

I bastoncini di merluzzo impanati devono corrispondere ad una pezzatura di 25/30 g, con impanatura non superiore a 5 gr e che non presenti fenomeni di scollamento dal pesce dopo la cottura.

Il prodotto deve provenire da uno stabilimento di produzione e confezionamento autorizzato ai sensi del Reg. CE 853/2004, o se extracomunitario a questo equiparato, e possedere i requisiti igienicosanitari di detta norma.

Il prodotto, deve essere accuratamente toelettato, esente da corpi estranei, parassiti, organi interni, grumi di sangue, membrane scure e porzioni di pelle, privo di spine e cartilagine; non deve presentare colorazione anomala rispetto al colore tipico della specie.

Il prodotto deve essere esente da disidratazione esterna, non presentare bruciature da freddo e avere carni sode non lattiginose, spugnose o gessose; deve essere esente da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura e in particolare non deve essere apprezzabile odore ammoniacale e di rancido. Il prodotto non deve aver subito fenomeni di scongelamento.

I prodotti richiesti devono corrispondere alle norme di legge che regolano i prodotti surgelati e congelati (D. Lgs 110/92 e Reg. CE 16/2012).

I filetti devono essere a glassatura monostratificata non superiore al 20%.

Etichettatura (ai sensi del D.L.gs. 109/1992, Reg. CE 104/2000 art. 4, Reg. 2065/01/CE).

Sulle singole confezioni devono essere riportate direttamente o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile, le indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili con riproduzione del marchio di identificazione riportante gli estremi di identificazione dello stabilimento di produzione e confezionamento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004.

I prodotti ittici confezionati dovranno riportare le indicazioni obbligatorie richieste dal D. Lgs.109/1992 per i prodotti preconfezionati, nonché le indicazioni richieste dal D. Lgs. 110/1992 art. 8 ed in particolare:

-

- denominazione di vendita, completata dal termine “surgelato”;
- percentuale di glassatura (considerata tara);
- istruzioni relative alla conservazione, con indicazione della Temperatura di conservazione e della idonea attrezzatura;
- avvertenza che una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato;

Dovranno inoltre essere riportate le seguenti indicazioni della normativa specifica, quali:

- denominazione commerciale della specie (nome scientifico e denominazione in lingua ufficiale);
- metodo di produzione ossia cattura in mare o in acque interne o allevamenti (pescato, pescato in acque dolci o allevato);
- zona di cattura o di allevamento (zona FAO per il pescato in mare, stato di origine per il pescato in acque dolci, stato di allevamento per prodotti allevati).

Il deposito e la distribuzione del pesce surgelato, prodotto, sezionato e confezionato conformemente alle norme sopra richiamate, potrà avvenire anche da parte di altra Ditta, titolare del deposito alimentare registrato ai sensi del Reg. CE 852/2004.

Rintracciabilità

I prodotti ittici dovranno provenire da un fornitore che sia in grado di fornire le adeguate garanzie di rintracciabilità, ai sensi del Reg. CE 178/2002 e Reg. CE 931/2011.

Trasporto

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere registrati ai sensi del Reg. CE852/2004 e garantire la loro conservazione ad una idonea temperatura (< - 18° C) per tutta la durata del trasporto.

GRUPPO 3:

FORMAGGI E DERIVATI DEL LATTE

Latte, latticini e formaggi devono rispettare tutti i requisiti prescritti dalle disposizioni di legge in materia e devono essere preferibilmente di filiera campana e provenire in ogni caso da uno stabilimento di produzione e/o confezionamento autorizzato ai sensi del Reg. CE 853/2004;

in particolare i prodotti lattiero-caseari dovranno riferirsi anche a quanto previsto dalla normativa comunitaria e nazionale Regolamento CE del Consiglio n.966 del 15/10/2009 e Decreto Ministeriale delle politiche agricole e forestali del 23/12/2009.

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

Sono vietati i formaggi fusi.

FORMAGGI E DERIVATI DEL LATTE

Grana

Prodotto conforme al DPR 1269/55 e successive modifiche, deve portare impresso sulla crosta il marchio depositato dal relativo consorzio.

Il Grana in confezioni da gr 25 dovrà rispettare quanto previsto dalla legislazione sopra richiamata.

Marchiato, di prima scelta, di stagionatura fra i 20 e i 24 mesi.

Mozzarella a bocconcini (O Fiordilatte) (<=200KM)

Prodotto ottenuto con il processo di filatura da latte vaccino italiano; non deve presentare macchie o colorazioni anomale, deve avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso e deve essere conservato nel suo latticello. Deve essere fornita in unità di vendita preconfezionata all'origine c/o lo stabilimento di produzione, secondo quanto previsto dalle norme vigenti in materia.

Ricotta (<=200KM)

Prodotta con solo latte magro vaccino italiano, pastorizzato. Non deve presentare odore, sapore o colorazione anomali. Di gusto dolce, deve presentare una pasta bianca con struttura grumosa.

Formaggi da tavola

Crescenza, Stracchino, Latteria, Asiago, Fontal, Casolet.

Da puro latte vaccino fresco italiano, con un minimo di grasso del 40% e umidità non superiore al 50%; in confezioni monodose se richiesto.

Tutti i formaggi non devono presentare odore, sapore o colorazione anomali.

Panna

Panna da crema di latte, grasso minimo 20%; deve presentare consistenza cremosa, senza grumi o eccessiva separazione delle fasi. Non deve avere odore, sapore o colore anomalo.

Yogurt alla frutta

Lo yogurt da fornire dovrà essere del tipo alla frutta.

Deve essere ottenuto dalla lavorazione del latte fresco intero di mucca, addizionato a fermenti lattici vivi, come previsto dalle norme vigenti. Il prodotto deve presentare aspetto liscio ed omogeneo, senza separazione di siero, senza alterazioni microbiche e fungine, non dovrà contenere additivi conservanti e/o coloranti.; non deve presentare odore, colore o sapore anomalo.

Il prodotto andrà fornito nel formato da 125 grammi.

Per le caratteristiche qualitative, di conservazione e distribuzione si rinvia alle vigenti norme di legge in materia.

Potrà essere richiesto per le diete anche lo yogurt naturale, da latte vaccino intero.

Budino

Il budino fornito dovrà provenire da latte vaccino intero italiano o comunitario, stabilizzato per mezzo di trattamenti termici UHT.

Senza conservanti o coloranti, privi di ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.

Non deve presentare sapore, odore o colore anomalo o sgradevole.

Di consistenza omogenea, compatta, priva di grumi, formazione di liquido e occhiature.

Al gusto di cioccolato; potrà essere richiesta anche la fornitura di budino alla vaniglia o creme caramel.

Per le caratteristiche qualitative, di conservazione e distribuzione si rinvia alle vigenti norme di legge in materia.

Potrà essere richiesta la fornitura per le diete di budino alla soia (non OGM), senza lattosio.

Latte UHT intero

Il latte deve essere di provenienza preferibilmente campana in ogni caso italiana e prodotto nel rispetto di tutte le disposizioni di legge in materia.

Di colore bianco o bianco ialino, non deve presentare alterazioni di colore, odore, consistenza e sapore.

Burro

Deve essere prodotto nel rispetto di tutte le disposizioni di legge in materia.

Deve essere di prima qualità, cioè ottenuto dalla crema di latte vaccino di provenienza preferibilmente campana in ogni caso italiana, per centrifugazione, con percentuale di grasso superiore all'80%, senza additivi. Deve presentarsi compatto e di colore paglierino naturale ed essere caratterizzato da un buon sapore ed odore gradevole.

Le confezioni di burro devono essere in carta politenata, originali e sigillate.

GRUPPI 4:

SALUMI

Tutti i salumi devono essere preferibilmente di filiera campana ed in ogni caso prodotti e/o confezionati da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004.

Etichettatura dei salumi (ai sensi del D.L.gs 109/1992) con riproduzione del marchio di identificazione riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004 che ha effettuato la produzione e/o il confezionamento.

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e D.G.R.T. 1878/11; devono inoltre mantenere le temperature previste dalla Legge sia per la conservazione che per il trasporto.

PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI SOTTOVUOTO

Deve essere un prodotto di alta qualità, con cosce intere di produzione nazionale, rispondente per le sue caratteristiche merceologiche al D.M. 21/09/2005 (di umidità inferiore al 75,5%), senza aggiunta di glutammato, polifosfati, lattosio e proteine del latte, proteine derivanti dalla soia; non deve contenere fonti di glutine.

All'apertura della confezione il prosciutto cotto commercializzato intero, di peso non inferiore ai 5 kg, presenta:

a) all'esterno:

- 1) assenza o presenza trascurabile di liquidi nella confezione;
- 2) sufficiente resistenza alla compressione;
- 3) colore rosa, eventualmente tendente al rosa
- 4) cavità e fessurazioni assenti o trascurabili;
- 5) Il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido, e non deve essere in eccesso

b) al taglio:

- 1) tenuta della fetta: la fetta di 2 millimetri di spessore massimo che presenta una sufficiente tenuta tra i muscoli;
- 2) gusto caratteristico dolce, non eccessivamente speziato;
- 3) colore tendente al rosa
- 4) La quantità di grasso interstiziale deve essere bassa.

Non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore, né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti.

Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto, in carta alluminata o altro, i materiali di imballaggio devono essere originali e integri.

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA A DENOMINAZIONE TIPICA

Prosciutto a denominazione d'origine controllata da apposito Consorzio, disossato e sottovuoto.

Si dovrà verificare il marchio apposto su ogni prosciutto, che dovrà essere conforme alle descrizioni seguenti: contrassegno costituito da una corona a cinque punte con ovale in cui è stata inserita la parola PARMA; sotto la base ovale sono riportati tre spazi dove viene apposta la sigla di identificazione aziendale. Il prosciutto dovrà essere ottenuto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione. Caratteristiche merceologiche ai sensi della L. n. 26 del 13 febbraio 1990:

-forma tondeggiante, con limitazione della parte muscolare scoperta, oltre la testa del femore, ad un massimo di 6 cm

-peso non inferiore a i 7 kg, normalmente compreso fra gli 8 e i 10 kg

-colore al taglio uniforme, tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;

-carne di sapore delicato e dolce , con aroma fragrante e caratteristico

-la stagionatura non deve essere inferiore ai 16 mesi;

-assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tirosina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica;

-la porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore/sapore di rancido.

Potrà essere richiesto dall'ufficio refezione anche il prosciutto crudo toscano DOP, disossato e sottovuoto. Le caratteristiche del prodotto dovranno essere quelle previste dal disciplinare di produzione, approvato per legge e riconosciuto dalla normativa comunitaria. Il prodotto non dovrà avere una stagionatura inferiore ai 12 mesi.

GRUPPO 5:

UOVA

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011;

devono inoltre mantenere le temperature previste dalla Legge sia per la conservazione che per il trasporto.

UOVA PASTORIZZATE

Uova sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate e refrigerate, ottenute dalla sgusciatura di uova fresche di gallina di provenienza nazionale, senza aggiunta di coloranti e/o conservanti.

Devono provenire da ovaiole, alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti colorati per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo.

Il prodotto deve avere odore e sapore tipici delle uova fresche; nelle confezioni non dovranno essere presenti corpi estranei di alcuna natura. Il confezionamento ed il trasporto del prodotto dovrà avvenire nel rigoroso rispetto della normativa vigente.

Si richiedono confezioni di uovo intero (tuorlo ed albume) in tetrapak.

Tale prodotto dovrà essere conservato ad una temperatura non superiore a + 4 C°. I prodotti confezionati dovranno essere somministrati con un tempo di scadenza di almeno 2/3 della data riportata sulla confezione.

All'analisi il prodotto dovrà corrispondere alle seguenti specifiche:

pH 7.3-7.7

secco 23%min

proteine 11%min

lipidi 10.5%min (metodo con cloroformio)

lipidi 9% min (metodo con idrolisi acida+estrazione con etere)

steroli 0.4+/-0.3

Il pastorizzato di uova deve essere prodotto da uno stabilimento di produzione riconosciuto ai sensi del Regolamento CE 853/2004 e possedere i requisiti igienico sanitari di detta norma.

UOVA FRESCHE DI GALLINA CON GUSCIO

Le uova fresche dovranno essere di categoria A extra, ossia uova fornite entro il settimo giorno dall'imballo o il nono giorno dalla deposizione; devono provenire da allevamento all'aperto o biologico, di peso di circa 60/65 gr (categoria L grandi); devono pervenire sigillate da un centro di imballaggio autorizzato, essere etichettate ai sensi dei Reg. CE2295/2003, Reg. CE 1234/2007, D. Lgs. 29/07/2003 n. 267.

Le uova dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

- guscio pulito privo di imbrattamenti ed integro;
- cuticola intatta;
- albume chiaro, limpido e consistenza gelatinosa;
- macchie e corpi estranei assenti;
- prive di odori estranei e colorazioni anomale;

-macula germinativa appena percettibile.

Le confezioni devono riportare in etichetta:

- categoria di qualità (A-B)
- categoria di peso (XL, L, M, S)
- data di scadenza
- numero del centro di imballaggio
- nome della Ditta di confezionamento.

Sul guscio del singolo uovo devono figurare indicazioni alfanumeriche riferibili ai seguenti elementi:

- Numero identificativo del tipo di allevamento
(0 biologico, 1 all'aperto, 2 a terra, 3 in gabbia)
- Sigla della nazione di produzione
- Codice ISTAT del Comune di ubicazione dell'allevamento
- Sigla della provincia di allevamento
- Codice di allevamento.

GRUPPO 6:

VERDURE SURGELATE BIOLOGICHE

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 853 e 1831 del 2003, Reg. CE 1831/2003 e Reg. CE1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

MINISTRONE SURGELATO E VERDURE VARIE SURGELATE BIOLOGICI

Le materie destinate alla produzione di verdure surgelate dovranno essere di provenienza preferibilmente campana ed in ogni caso nazionale o comunitaria biologiche e rispondere ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali vigenti in materia di alimenti ed essere fresche, sane e in buone condizioni igieniche, atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme di legge.

Esse dovranno essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione. Le operazioni ed i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione dovranno essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione con la massima cura, nel più breve tempo possibile ed in condizioni igieniche ottimali.

Tutti i prodotti:

- dovranno essere accuratamente puliti, mondati e tagliati
- non si dovranno rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni
- non vi dovranno essere corpi estranei di alcun genere né insetti integri o altri parassiti
- dovranno apparire non impaccati, ossia i pezzi dovranno essere separati, senza ghiaccio sulla superficie
- l'odore e il sapore dovranno essere rilevabili e propri del prodotto di origine
- la consistenza non dovrà essere legnosa né apparire spappolata.

GENERE VERDURE SURGELATE

- carote
- fagiolini
- piselli extra fini
- spinaci
- bietole
- broccoli
- verdure per insalata russa (patate, carote , piselli)
- finocchi
- cuori di carciofi
- patate tonde novelle
- cavolini Bruxelles
- fiori di cavolfiore
- melanzane
- fagioli verdi
- verdura mista per minestrone

GRUPPO 7:

FRUTTA, VERDURA FRESCA E LEGUMI SECCHI

-

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

FRUTTA (<=200KM)

La scelta del prodotto deve essere effettuata fra la frutta di stagione e deve essere di prima categoria. La frutta fresca da fornire quotidianamente, nel rispetto di quanto indicato nelle grammature, dovrà essere biologica, IGP o DOP o a filiera corta; di provenienza preferibilmente campana ed in ogni caso italiana o comunitaria, fatta eccezione della banana.

I prodotti devono:

- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e delle coltivazioni richieste - essere sani, interi, puliti, in ottimo stato di conservazione, aver raggiunto la maturità fisiologica
- essere conformi ai regolamenti previsti in materia.
- essere senza residui di prodotti antiparassitari o comunque rispettare i limiti previsti dalla specifica normativa vigente in materia, per quanto riguarda la presenza di residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari (O.M. 18/07/1990 e succ. modifiche e integrazioni e D.M. 27/01/1997)
- non attaccati da insetti infestanti
- essere privi di umidità esterna, di odori e sapori estranei.

La frutta deve inoltre essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito a improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera.

Per le caratteristiche merceologiche i prodotti ortofrutticoli provenienti da Agricoltura Biologica dovranno avere, ove presente, i requisiti stabiliti dalle norme ICE per la seconda categoria ed essere conformi a tutte le disposizioni di legge in materia.

Mele (<=200KM)

Varietà (golden, stark, deliziose).

Devono conservare il peduncolo; possedere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà e avere un calibro non inferiore a 70/75 mm. E' preferibile evitare di fornire mele con polpa farinosa.

Pere (<=200KM)

Varietà (Williams, Abate, Kaiser, Conference).

Devono conservare il peduncolo; possedere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà e calibro non inferiore a 65/70 mm.

Pesche (<=200KM)

-

Varietà a pasta gialla e pasta bianca, devono possedere le caratteristiche generali sopracitate. Pezzatura non inferiore ai 120 g.

Banane Potrà essere richiesta anche la fornitura di prodotti del mercato equo-solidale. Devono possedere le caratteristiche riportate per gli altri tipi di frutta.

Kiwi (<=200KM)

Devono possedere le caratteristiche generali sopracitate. Calibro non inferiore a 30.

Albicocche (<=200KM)

Devono possedere le caratteristiche generali sopracitate.

Fragole (<=200KM)

Devono possedere le caratteristiche generali sopra citate.

Prugne e susine(<=200KM)

Devono possedere le caratteristiche generali sopra citate.

Agrumi

Devono essere esenti da colorazioni anomale e da inizi di essiccamento, non devono essere molli o avvizziti, la buccia non deve essere eccessivamente rugosa nè gonfia, né distaccata dagli spicchi, né deformata. I frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficienti.

- Arance calibro 8, varietà Tarocco, Valencia, Moro e Navel

- Limoni

- Mandarini o Clementini

- Mapo

Uva (<=200KM)

Varietà (regina, italia). Deve essere costituita da grappoli aventi bacche asciutte, mature e di colorazione conforme; privi di accentuata acinellatura; nonché privi di bacche difettose, ammaccate, marcescenti e passerinate.

VERDURA FRESCA

La verdura, scelta fra quelle di stagione, deve essere:

- di prima categoria

- di provenienza preferibilmente campana ed in ogni caso italiana o comunitaria

- conforme ai regolamenti previsti in materia

-

- presentante le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste
- priva di odori / sapori estranei
- intera, sana, senza ammaccature, lesioni
- indenne da attacchi parassitari e di roditori, priva di insetti infestanti
- senza residui di prodotti antiparassitari o comunque rispettare i limiti previsti dalla specifica normativa vigente in materia, per quanto riguarda la presenza di residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari (O.M. 18/07/1990 e succ. modifiche e integrazioni e D.M. 27/01/1997)
- matura fisiologicamente, di recente raccolta, omogenea per maturazione
- asciutta, senza aumento artificioso dell'umidità, né trasudare acqua di condensazione, inseguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera.
- pulita, priva di terrosità sciolta o aderente e di corpi o prodotti estranei
- di pezzatura uniforme
- priva, secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale, di parti o porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso.

Ortaggi da frutti

POMODORI (<=200KM)

Con la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature.

ZUCCHINE (<=200KM)

Polpa compatta, colore verde chiaro e pochi semi. Il peso non deve essere inferiore a 50 gr. superiore a 200 gr. La lunghezza dall'attaccatura del peduncolo all'estremità del frutto non deve essere inferiore a 7 cm e superiore a 30 cm.

ZUCCA (<=200KM)

Varietà Hokkaido, zucca gialla, violina.

Esente da danni dovuti all'esposizione al sole.

MELANZANE (<=200KM)

Le bacche dovranno essere sufficientemente sviluppate (senza sviluppo eccessivo di semi) e con polpa non fibrosa, consistenti, munite del calice e del peduncolo che potrà essere leggermente danneggiato, esenti da bruciature da sole.

Il diametro minimo delle melanzane lunghe deve essere di cm 4 e la lunghezza minima di cm 10. Per le melanzane globose il diametro dovrà essere di cm 7 (D.M. 30 maggio 1973)

PEPERONI (<=200KM)

Nei colori verde, rosso e giallo, con un peso di 150/200 g, esenti da bruciature prodotte dal sole.

Ortaggi a radice, a bulbo, a tubero

CAROTE (<=200KM)

Le carote devono essere consistenti, non germogliate, né legnose, né biforcute.

PATATE (<=200KM)

Patate comuni e novelle.

Pezzatura non inferiore a mm 45 (può essere inferiore soltanto nel caso di prodotto novello).

Le singole partite devono appartenere ad una sola coltivazione e varietà.

Sono escluse dalla fornitura le patate che presentano tracce di verde (solanina) e di germogliazione incipiente, nonché quelle affette da alterazioni dovute ad agenti fungini, parassitosi, da virosi ed alterazioni diverse.

Le patate devono essere preferibilmente di produzione campana. In caso di produzione estera devono essere confezionate in tele di canapa o iuta, con imboccature cucite e cartellate.

CIPOLLE

I bulbi devono essere resistenti e compatti, non germogliati, privi di stelo vuoto, praticamente privi di ciuffo radicale, sufficientemente secchi per l'uso previsto.

Il calibro è fissato da mm 40 a mm 80 e lo scostamento fra il bulbo più piccolo e quello più grosso non può superare mm 20.

AGLIO

I bulbi devono essere resistenti e compatti, non germogliati, privi di stelo vuoto, praticamente privi di ciuffo radicale, sufficientemente secchi per l'uso previsto.

SCALOGNO

I bulbi devono essere resistenti e compatti, non germogliati, privi di stelo vuoto, praticamente privi di ciuffo radicale, sufficientemente secchi per l'uso previsto.

PORRI (<=200KM)

Non germogliati, il bulbo deve essere bianco e le foglie di colore verde intenso (la parte bianca deve costituire un terzo della lunghezza totale).

Ortaggi a fiore

CAVOLFIORE (<=200KM)

Infiorescenze ben formate, resistenti, bianco avorio, compatte e in boccio. Il diametro delle infiorescenze non devono essere inferiori a 11 cm.

BROCCOLI (<=200KM)

Resistenti, di grana serrata, foglie fresche se presenti.

CARCIOFI (<=200KM)

Forma normale tipica della varietà, brattee ben serrate, fasci vascolari della parte inferiore senza inizio di lignificazione.

Ortaggi a fusto

FINOCCHI (<=200KM)

I grumoli devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base del grumolo. La lunghezza della base centrale non deve superare i 10 cm. Le guaine devono essere serrate e carnose, tenere e bianche. Il diametro non deve essere inferiore a 6 cm.

Ortaggi a foglia (<=200KM)

Tipi usati: prezzemolo, basilico, sedano, indivia, lattuga, scarola, gentile, iceberg e radicchio trevisano, spinaci e bietola, cavoli, verze.

I cespi devono essere ben formati e consistenti, non prefioriti né aperti, privi di foglie gialle e rinsecchite.

I prodotti di cui sopra devono essere consegnati in contenitori ad uno o massimo due strati ed in quest'ultimo caso il piano di mostra deve rispecchiare le caratteristiche del piano sottostante.

LEGUMI SECCHI

Si richiederanno prodotti di diverse tipologie: fagioli cannellini, fagioli borlotti, fagioli di spagna, ceci, lenticchie del tipo "piccole", tali prodotti dovranno essere in confezioni sigillate, mondati, uniformemente seccati, privi di muffe, privi di insetti o di altri corpi estranei.

Sono richiesti prodotti di preferibilmente di filiera campana ed in ogni caso nazionale e/o della Comunità Europea.

LEGUMI E CEREALI PER ZUPPE

Si potrà richiedere la fornitura di cereali misti atti a preparare "zuppe". I seguenti prodotti:

farro, orzo perlato, legumi misti dovranno essere mondati, uniformemente seccati, privi di muffe, privi di insetti o di altri corpi estranei.

Sono richiesti prodotti preferibilmente di filiera campana ed in ogni caso nazionali e/o della Comunità Europea.

GRUPPO 8:

ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

POMODORI PELATI E POLPA DI POMODORO

Dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente per la tipologia di prodotto ed in particolare dovranno rispondere alle seguenti caratteristiche:

- essere ottenuti da frutto fresco, di produzione annuale, sano, intero, privo di pelle o peduncoli, maturo al punto giusto e ben lavato. Se utilizzati i pomodori pelati a pezzettoni, il prodotto dovrà apparire in pezzi di forma e volume omogenei, consistenti e privi di depigmentazioni.
- Il peso sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto e il residuo secco al netto di sale aggiunto non inferiore al 4,5% (D.P.R. n.428 del 11.04.75).
- I frutti (di provenienza al 100% italiana) devono essere confezionati in latte di banda stagnata, rifinita internamente con smalto bianco, conforme ai requisiti di legge, ed immersi nel liquido di conservazione; potranno essere forniti anche prodotti in bag in box, conformi ai requisiti di legge.

In ogni caso i contenitori non devono presentare difetti, come ad esempio ammaccature vistose, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

- Il prodotto deve avere odore, sapore e colore caratteristici del pomodoro sano e maturo (senza odori e sapori estranei) ed essere assolutamente privo di antifermentativi, di acidi correttori, di metalli tossici, di coloranti artificiali, anche se non nocivi, nonché larve o parassiti e alterazioni di natura parassitaria o marciumi interni.

TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

Deve essere del tipo "yellowFinn", di prima scelta, conforme ai requisiti richiesti dalle vigenti normative di legge in materia. E' richiesta la conserva all'olio di oliva.

Si richiedono tranci in confezioni originali, le quali devono essere esenti da fenomeni di alterazione visibile, e provenienti da stabilimenti comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative. Il prodotto dovrà essere confezionato in contenitori di banda stagnata che vanno da un minimo di kg 1.700 ad un massimo di kg 2.800. Il prodotto dovrà avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta ed uniforme, non stopposa e dovrà risultare esente da ossidazioni, vuoti e parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue). L'acqua deve essere assente ed i pezzetti non devono superare il 5% del peso totale.

GRUPPO 9:

CEREALI E DERIVATI

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

PASTA DI SEMOLA

La pasta alimentare deve essere “pasta di semola di grano duro” (legge 580/67), essiccata, conforme alle norme vigenti; dovrà essere prodotta con farine di provenienza nazionale, priva di coloranti; di sapore e odore gradevoli, aspetto esterno uniforme ed asciutto.

La pasta deve possedere una buona resistenza alla cottura ed essere idonea alla ristorazione collettiva da asporto: alla cottura non deve spaccarsi, né disfarsi o diventare collosa o intorbidire l’acqua; deve mantenere elasticità e punto di cottura (senza fenomeni di impaccamento e spappolamento) fino al momento del consumo da parte dell’utenza.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti e muffe.

Deve essere fornita in almeno 5 formati per la pasta asciutta e 2 formati per la pasta in brodo.

E’ preferita la fornitura di un prodotto a filiera campana.

PASTA ALL’UOVO

Conforme a quanto sopra ma all’uovo (con aggiunta di almeno 4 uova fresche intere di gallina, per un peso complessivo non inferiore ai 200 gr di uova per ogni chilogrammo di semola).

Formati: tagliatelle, tagliolini, lasagne (a sfoglia fine), pastina per brodo.

RISO

Il riso da somministrare deve essere della varietà classificata nel gruppo “FINO” e del tipo parboiled. Deve essere conforme a tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalla normativa vigente.

Deve essere dell’ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, con umidità non superiore al 14-15%, privo di odori di muffa o estranei; non deve contenere, oltre ai limiti consentiti dalla legge, grani striati di rosso, grani rotti ed ambrati corpi estranei e impurità varie; deve essere privo di, infestanti, parassiti, larve, insetti e muffe, nonché di polveri, minerali e colorature.

Il sistema d’imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici e deve essere conforme alle normative di legge.

FARINA DI MAIS PRECOTTA PER POLENTA

La farina di mais che servirà per fare la polenta deve essere di buona qualità, preferibilmente di filiera campana: di colore giallo intenso, privo di punti bruni o verdastri di corpi impuri, deve essere priva di conservanti, antiossidanti, emulsionanti di qualsiasi genere.

FARINA DI GRANO TENERO TIPO “0” E “00”

La farina è quella ricavata dalla macinazione del frumento tenero con le caratteristiche previste dalle vigenti normative di legge, in particolare dovrà corrispondere a quanto previsto dalla Legge n. 580/67.

GRUPPO 10:

PANE E PRODOTTI DA FORNO

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

PANE

Il pane - in ogni caso prodotto a meno di 70 Km dal luogo di consumo - dovrà essere preparato con farina di grano tenero del tipo “0” (proveniente preferibilmente da produzione nazionale biologica con marchio unico di riconoscimento “Agricoltura Biologica – Regime di controllo CE”), acqua, sale e lievito naturale (non più dell’1%): il glutine deve essere presente nella farina con una percentuale intorno al 13% ed assolutamente privo di additivi secondo quanto riportato dalla legge 580/67 e dal D.M. 5.02.1970.

Il pane è preteso ben cotto, con crosta uniforme di colore giallo-bruno e di giusto spessore e priva di fessure e spaccature.

Dovrà essere di prima cottura e quindi con esclusione di pane rimesso in forno, completamente raffreddato al momento della consegna.

Le modalità di produzione, confezionamento, di immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire l’assoluta igiene del prodotto.

Il pane dovrà essere confezionato in filoni del tipo toscano “affettato” da 1 kg e in confezione da 50-100 gr (panini).

PANE GRATTUGIATO

Confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata e con etichettatura secondo le normative vigenti.

Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane comune secco, con esclusivamente i seguenti ingredienti: farina di tipo 0, acqua, sale. Deve presentare acidità < 5 gradi su s.s., odore, colore, sapore caratteristici del prodotto da cui è stato ricavato; deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe.

GRUPPO 11:

OLII ALIMENTARI

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

OLIO DI SEMI

Tra i tipi di prodotti appartenenti a questa caratteristica merceologica vengono richiesti oli monoseme (provenienti da una sola matrice vegetale) e cioè olio di semi di arachide o mais, perché più idonei alla cottura, specie se ad elevate temperature.

Di provenienza italiana, non OGM, devono essere conformi alla disciplina in vigore.

La buona qualità del prodotto è garantita dalla sua limpidezza, dalla assenza di difetti all'esame organolettico, in particolare per quanto attiene ad odore e sapore.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Il prodotto acquistato – di produzione nazionale - deve rispondere rigorosamente ai requisiti che ne fanno un alimento di prima qualità e corrispondere a quello classificato ai sensi della vigente legislazione in materia, non deve possedere più dello 0.6% in peso di acidità.

L'olio extra vergine di oliva deve avere aspetto limpido, sapore ed odore gradevole ed inconfondibile dell'olio d'oliva ed essere assolutamente privo di sostanze estranee.

GRUPPO 12:

SPEZIE CONDIMENTI E SALSE

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

SALE GROSSO E FINO

Si prevede la fornitura di sale marino iodato, conforme alle normative vigenti in materia, incoerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio.

CAPPERI

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore.

PESTO

Dovrà essere costituito dai seguenti ingredienti in ordine decrescente di pesi: basilico, olio d'oliva, grana padano, pecorino romano, pinoli, aglio e sale. E' vietata l'aggiunta di additivi alimentari.

Deve presentare il caratteristico colore, odore e sapore; deve essere privo di alterazioni, odore e sapore anomali dovuti a inacidimento.

Nel caso di prodotto industriale presentare relativa campionatura e scheda tecnica.

PINOLI

I pinoli, da usare per l'eventuale preparazione di pesto fresco, dovranno essere di origine italiana o comunitaria, confezionati sottovuoto:

- devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del prodotto fresco
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- Privi di frammenti di gusci
- Non devono presentare odore, colore e sapore anomali

MAIONESE

La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: olio di semi di girasole, uova pastorizzate, aceto di vino, succo di limone, sale, zucchero, spezie e aromi naturali. Non sono ammessi altri correttori di acidità e aromi di origine vegetale, amido di mais modificato.

ALTRI AROMI

Basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, timo, alloro, sedano, porro, erba cipollina, maggiorana, menta.

I prodotti di buona qualità devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non essere sofisticati con foglie estranee, inoltre non devono essere soggetti ad attacchi parassitari.

Ogni aroma deve essere prodotto e confezionato in conformità alla normativa vigente.

GRUPPO 13:

PRODOTTI DIETETICI PER DIETE SPECIALI

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 853 e 1831 del 2003, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

Per quanto riguarda l'elenco delle sostanze da definire allergeni e l'etichettatura dei prodotti alimentari si fa riferimento al Reg CE 1169/2011.

Saranno date indicazioni per la predisposizione di eventuali alternative per gli utenti allergici (ulteriori a quelle previste di routine dai nostri stampati), sulla base delle informazioni riportate in etichetta o sulla scheda tecnica dei prodotti alimentari.

PRODOTTI DIETETICI SENZA GLUTINE

Per la preparazione di pasti speciali “per celiachia” dovranno essere forniti (su richiesta specifica) alimenti che rispondono ai requisiti fissati dalle norme vigenti in materia.

Risultano idonei agli utenti celiaci:

- i prodotti notificati con D.Lgs. 111/92 del Ministero della Salute
- i prodotti inseriti nel prontuario AIC, annualmente aggiornato
- i prodotti con marchio a spiga barrata prodotti con dizione “non contenenti fonti di glutine”

Pasta senza glutine e paste fresche ripiene senza glutine

La pasta speciale senza glutine deve essere costituita esclusivamente da farina di mais (il mais deve essere di produzione nazionale e non OGM).

Nel caso delle paste fresche ripiene senza glutine, le proteine devono provenire da latte o uova. I formati richiesti sono del tipo: penne rigate, fusilli, tagliatelle, gnocchi sardi, pipe, rigatoni, sedanini, pastine per brodi di carne e verdure/legumi, tortellini, ravioli, pasta per lasagne, gnocchi.

Pane bianco

Pane a fette sottovuoto, del tipo senza glutine.

Potranno essere richiesti, oltre al pane a fette, i panini, le fette croccanti o gallette, il pancarré e la focaccia. Potranno essere richieste alternative anche per gli utenti celiaci con allergie a latte, uovo, soia e frutta secca.

Farina per celiaci

Il prodotto dovrà essere senza glutine, di peso netto di g 500.

Oppure prevedere la fornitura di **Pizza per celiaci**, anche partendo dal prodotto surgelato.

Biscotti al cioccolato e dolci per celiaci

Questi prodotti non dovranno contenere glutine.

Tra i dolci, i tipi richiesti saranno: plum-cake, dolce al limone, dolce al cioccolato, panettone o pandoro.

Potranno essere richiesti biscotti speciali senza glutine, idonei anche agli utenti allergici a latte, uovo e/o soia.

Budino senza glutine secondo il prontuario dei prodotti in commercio consentiti ai Celiaci.

Salumi e insaccati come previsto dal prontuario dei prodotti in commercio consentiti ai Celiaci.

GRUPPO 14:

PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE

(ogni volta che sono presenti nel menu)

- banana;

- cioccolato al latte/fondente;

5. GRAMMATURE

Le grammature sono quelle previste in esecuzione delle Linee di indirizzo Nazionale per la ristorazione scolastica edizione ottobre 2014 del Ministero della Salute, Dipartimento per la Sanità pubblica veterinaria e riportate nelle tabelle dietetiche stabilite dall'Asl BN competente per territorio Servizio igiene degli Alimenti e Nutrizione.

La ditta aggiudicataria dovrà predisporre la tabella relativa ai volumi delle pietanze ad uso del personale addetto alla distribuzione dei pasti, in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.

I menù dovranno essere preparati con rotazione di otto settimane, diversi per il periodo invernale ed estivo e formulati sulla base delle tabelle delle grammature allegate. Qualora la ditta aggiudicataria intendesse predisporre variazioni nelle preparazioni per migliorare la riuscita del piatto o introdurre nuovi ingredienti, dovrà inoltrare richiesta all'Ente presentando le grammature di tutti gli ingredienti delle variazioni proposte ed attendere l'autorizzazione della Ente appaltante.

Le quantità dei pasti degli adulti devono essere calibrate a cura della ditta aggiudicataria, tenendo conto delle esigenze alimentari dell'adulto medio (fare riferimento alle tabelle L.A.R.N. - livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione).

6. MENÚ

Il menù tipo è quello approvato dall'ASL di Benevento competente per territorio, Servizio degli Alimenti e nutrizione. Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'Ente appaltante. Sarà facoltà dell'Ente appaltante, delle Commissioni di controllo istituite presso ogni Istituto scolastico, ed eventualmente della ditta aggiudicataria proporre modifiche dei menù. Questi potranno essere suscettibili di variazioni e di integrazioni in relazione al grado di accettazione da parte dell'utenza, sperimentazioni (es. introduzione di piatti regionali), proposte da parte degli organismi competenti (Azienda Sanitaria, etc.), applicazione di eventuali aggiornamenti scientifici in campo nutrizionale (tabelle L.A.R.N. – livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione).

Il menù variato dovrà essere di equivalente valore economico senza alcun aggravio per l'Ente appaltante e dovrà essere applicato in tempi brevi. Nessuna variazione potrà essere apportata dalla ditta aggiudicataria senza la specifica autorizzazione scritta dell'Ente appaltante. E' consentita, in via temporanea, la variazione del menù nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica o dell'acqua;
- avaria degli impianti di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione dovrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione all'Ente appaltante seguita da conferma da parte dello stesso.

7. DIETE PARTICOLARI

Le diete speciali riguardano:

-intolleranze e allergie (latte, uovo, ecc.) con indicazioni degli alimenti permessi e di quelli da evitare così come riportato nella letteratura scientifica.

-celiachia con indicazioni circa gli alimenti da evitare e da sostituire con l'uso esclusivo di prodotti riportanti in etichetta la dicitura "senza glutine", ossia di prodotti inseriti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (AIC) che deve sempre essere aggiornato.

Gli alimenti destinati alla dieta priva di glutine devono essere mantenuti separati da tutti gli altri, i pasti devono essere preparati e confezionati in area dedicata con appositi utensili e i pasti devono essere qualitativamente analoghi a quelli normali sotto il profilo dell'appetibilità. Il personale sia cuoco che addetto alla distribuzione dovrà frequentare corsi di formazione e di aggiornamento periodici annuali.

-particolari patologie quali ad esempio nefropatie croniche, diabete, dislipidemie, ecc. In caso di allergie e intolleranze alimentari, devono essere escluse dalla dieta preparazioni, intese come ricette, che prevedono l'utilizzo dell'alimento responsabile o dei suoi derivati;

inoltre devono essere esclusi i prodotti in cui l'alimento o i suoi derivati figurino in etichetta o nella documentazione di accompagnamento. Di conseguenza particolare attenzione va riservata alla formazione e addestramento del personale. Le preparazioni sostitutive previste nella dieta speciale devono essere il più possibile simili al menù giornaliero.

Per ogni utente affetto da patologie o portatore di intolleranze/ allergie alimentari, previa richiesta scritta corredata da certificato medico valido per due anni, la ditta aggiudicataria si impegna a proprie spese a fornire menù alternativi. Per la celiachia e tutte le patologie croniche, il certificato medico avrà validità fino ad eventuale revoca. L'Ente appaltante non prenderà in considerazione certificati medici in cui siano indicate le diete in modo generico senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare o non utilizzare.

Nei casi determinati da motivazioni di carattere religioso e/o etico (ovvero dieta vegetariana), previa richiesta scritta, e consegnata ad inizio di ogni anno scolastico, la ditta aggiudicataria è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, un menù alternativo, la cui composizione sarà concordata con l'Ente appaltante, ad esempio si dovrà prevedere la sostituzione di un tipo di carne non permesso con gli altri tipi di carne, pesce o uova.

Il personale di cucina dovrà essere idoneamente edotto di quanto previsto nel presente paragrafo.

Allegato C - Personale

Organico impiegato mediamente nel servizio.

Unità	qualifica/ mansione	n. ore settimanal i ciascuno	n. settiman e	Livell o CCNL	Costo orario (Ministero del Lavoro - "Ristorazion e collettiva")	Costo annuo della manodopera	Costo complessivo della manodopera per i tre anni
-------	------------------------	------------------------------------	---------------------	---------------------	--	------------------------------------	---

					Dicembre 2021		di durata dell'appalto, oltre l'opzione di rinnovo di un ulteriore anno
1	Capo Cuoco	20 ore settimanal i	32	Livell o 4	€ 20,45	€ 13.088,00	€ 39.264,00
1	Addetto al servizio	4 ore settimanal i	32	Livell o 6	€ 18,17	€ 2.325,76	€ 6.977,28
1	Addetto al servizio	12 ore settimanal i	32	Livell o 6	€ 18,17	€ 6.977,28	€ 20.931,84
Totale						€ 22.391,04	€ 67.173,12

N. B.: le informazioni sopra riportate prendono in considerazione un numero indicativo massimo di settimane di servizio.

Declaratoria delle mansioni

Capo cuoco:

Per “capo cuoco” si intende la figura con esperienza pluriennale responsabile dell’organizzazione e della direzione di tutto il centro cottura. Il “capo cuoco” svolge pertanto mansioni che comportano sia iniziativa che autonomia operativa. Tale figura coordina e controlla il buon andamento del centro di cottura (sicurezza, igiene, etc.), sia per quanto riguarda i collaboratori, di cui è responsabile, sia per quanto riguarda le lavorazioni, le attrezzature ed i locali di lavoro. Si occupa inoltre della raccolta buoni/dati delle presenze dell’utenza.

Addetto ai servizi mensa: per “addetto ai servizi mensa” si intende la figura che si occupa della distribuzione del pasto, della pulizia dei locali, delle attrezzature e delle stoviglie.

**Documento Unico
di Valutazione
dei rischi da interferenze
(DUVRI)**

Committente

Comune di Bucciano

Operatore economico:

1. RIFERIMENTI NORMATIVI:

Le norme di riferimento sono rappresentate dal D. Lgs. 9 aprile 2008 n. 81 e successive modificazioni (cosiddetto “Testo Unico per la tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori nei luoghi di lavoro”) e dal D. Lgs. 50/2016. Di fatto, in caso di affidamento di lavori, servizi e forniture, il soggetto titolare del potere decisionale e di spesa relativo alla gestione dello specifico appalto ha l’obbligo di redigere il Documento unico di valutazione dei rischi interferenziali (DUVRI), che va adeguato in funzione dell’evoluzione dei lavori, servizi e forniture.

“Si parla di interferenza nella circostanza in cui si verifica un contatto rischioso tra il personale del committente e quello dell’appaltatore o tra il personale di imprese diverse che operano nella stessa sede aziendale con contratti differenti” (Determinazione dell’Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture n. 3 del 5 marzo 2008).

La compilazione del documento, che costituisce allegato obbligatorio del contratto, va fatta anche nel caso di affidamenti in cui le interferenze tra le attività istituzionali e quelle della ditta appaltatrice siano da considerarsi a “contatto NON rischioso”, dal momento che tale compilazione attesta formalmente che è stata effettuata la valutazione dei rischi.

L’obbligo non si applica ai servizi di natura intellettuale, alle mere forniture di materiali o attrezzature, nonché ai lavori o servizi la cui durata non sia superiore ai due giorni, sempre che essi non comportino rischi derivanti dalla presenza di agenti cancerogeni, biologici, atmosfere esplosive o dalla presenza dei rischi particolari di cui all’allegato XI del D.Lgs. 81/2008.

Non sono citati nel presente documento i rischi propri della ditta aggiudicatrice che vengono analizzati con propri documenti di valutazione.

2. OGGETTO DELL’APPALTO:

L’appalto cui questo documento fa riferimento, aggiudicato dalla ditta _____ (Impresa Aggiudicataria), si riferisce al servizio di refezione scolastica che sarà erogato presso la Scuola dell’Infanzia e Secondaria di I grado del Comune di Bucciano, site nel Capoluogo, in via provinciale, n. 56.

L’attività sarà svolta, di norma, nell’arco dei giorni dal lunedì al venerdì nei tempi funzionali all’espletamento del servizio, in un turno di lavoro, e sarà articolata nei giorni di martedì e venerdì per la scuola secondaria di I grado, nei giorni di lunedì, martedì, mercoledì, giovedì e venerdì per la scuola dell’infanzia e secondo le seguenti fasi:

1. rapporti con il cliente
2. gestione ordini con i fornitori
3. immagazzinamento materie prime
4. gestione del magazzino
5. prelevamento e trasferimento dal deposito
6. manipolazione alimenti (lavaggio, taglio, ecc)
7. cottura
8. allestimento tavoli da pranzo
9. trasferimento pasti in distribuzione
10. distribuzione piatti pronti
11. sbarazzo tavoli da pranzo
12. eliminazione dei residui di alimenti
13. lavaggio manuale delle stoviglie e delle pentole
14. lavaggio automatico delle stoviglie e delle pentole
15. pulizia delle apparecchiature
16. pulizia degli ambienti
17. pulizia vetri
18. pulizia servizi igienici
19. raccolta ed eliminazione rifiuti urbani.

I servizi da svolgersi all'interno dei locali del committente sono, in particolare quelli dal n. 6 al n.19.

1. ORGANIZZAZIONE DELLA SICUREZZA NELLA SCUOLA:

L'edificio occupato dalla scuola è di proprietà comunale, pertanto risalgono al Comune gli obblighi relativi agli interventi strutturali e di manutenzione per assicurare la sicurezza dei locali, ai sensi della vigente normativa sulla sicurezza (art. 18 comma 3 del D.Lgs 81/2008). L'organizzazione "interna" della sicurezza compete invece al Dirigente scolastico dell'Istituto Comprensivo scolastico di cui l'istituto fa parte, Datore di lavoro ex D.Lgs 81/2008.

Quindi, il Comune mette a disposizione della ditta aggiudicataria dell'appalto, per l'esecuzione dei servizi specificati nel capitolato di riferimento, locali e attrezzature di lavoro a norma, garantendone la periodica manutenzione.

Invece il Dirigente scolastico assicura, istituzionalmente,:

La nomina del Responsabile del Servizio prevenzione e protezione della sua organizzazione, la valutazione dei rischi per le attività proprie che si svolgono nella scuola, l'elaborazione di un piano di emergenza ed evacuazione, al fine di gestire eventi avversi emergenziali che possano coinvolgere il personale presente a qualunque titolo nella struttura scolastica.

In particolare, per quanto riguarda la gestione delle emergenze, il Dirigente scolastico:

assicura al personale scolastico la dovuta informazione e formazione in merito;
nomina gli addetti per la gestione delle emergenze (ex D.M. 10 marzo 1998);
provvede a collocare negli ambienti di lavoro, a favore di tutto il personale presente, planimetrie dei locali su cui sono riportate vie di esodo e uscite di sicurezza, ubicazione dei mezzi antincendio, cassetta di pronto soccorso e quadri elettrici;
organizza l'effettuazione delle prescritte prove di evacuazione del personale presente nell'Istituto.

2. ORGANIZZAZIONE DELLA SICUREZZA DELLA DITTA AGGIUDICATARIA DELL'APPALTO:

L'impresa Aggiudicataria fornisce evidenza documentale in merito al possesso dei requisiti per l'aggiudicazione dell'appalto e presenta alla committenza la propria documentazione di pertinenza in materia di tutela della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro ("Estratto attività documento valutazione del rischio").

3. ATTIVITA' INTERFERENZIALI:

Sono state individuati i rischi interferenziali:

derivanti da sovrapposizione di più attività svolte da operatori di appaltatori diversi;
immessi nel luogo di lavoro del committente dalle lavorazioni dell'appaltatore;
esistenti nel luogo di lavoro del committente, ove è previsto che debba operare l'appaltatore, ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'appaltatore.

Di fatto, sono state individuate situazioni di interferenza durante lo svolgimento di una parte delle 19 fasi lavorative, elencate al punto “2. Oggetto dell’appalto”, che costituiscono l’attività dell’Impresa Aggiudicataria presso la scuola di Bucciano.

Inoltre si sono individuate fasi interferenziali nel momento in cui si debba procedere a qualsivoglia attività di manutenzione, condotta da altro fornitore del Comune, negli ambienti di lavoro in cui sia presente il personale dell’Impresa Aggiudicataria.

Quindi si è considerato che:

durante le attività che vengono svolte all’esterno del locale refettorio e che prevedono transito, manovra e sosta di automezzi, c’è il rischio di impatti tra autoveicoli e/o di investimenti di pedoni;

durante le attività di riassetto e di pulizia c’è il rischio di cadute per scivolamento a causa di pavimenti bagnati;

durante l’attività di trasferimento/distribuzione pasti c’è il rischio di cadute per scivolamento a causa di materiale accidentalmente caduto sul pavimento;

durante le attività di manutenzione di attrezzature e/o impianti nei locali della scuola dove possa trovarsi personale dell’Impresa Aggiudicataria impegnato in attività lavorative, ci sono rischi di caduta, rischi meccanici e, innanzitutto, rischi di elettrocuzione.

4. AZIONI CONCORDATE, VALUTAZIONE DEI RISCHI RESIDUI:

Non si ipotizzano specifici interventi tecnici e/o adozione di nuove istruzioni o procedure operative per eliminare o ridurre al minimo ragionevolmente possibile i rischi individuati al punto precedente. Le procedure operative per la tutela della sicurezza previste nel know-how delle rispettive organizzazioni, associate ad un comportamento sul lavoro *normalmente* diligente da parte degli operatori, risultano soddisfare gli obiettivi di sicurezza prefissati.

Ovvero, i Datori di lavoro convengono e si impegnano a garantire, ciascuno per quanto di propria competenza, che:

ogni movimentazione di veicoli all’interno dell’area scolastica sia effettuata lentamente e con estrema prudenza a passo d’uomo e comunque ad una velocità non superiore a 5 Km/h, in particolare in caso di scarsa visibilità, con ausilio di un assistente a terra che aiuti il conducente nella manovra, vengano posti coni stradali delimitatori a distanza ravvicinata per le operazioni di carico-scarico;

durante le attività di pulizia di loro pertinenza venga segnalata dal personale dell’Impresa Aggiudicataria, con cartelli a cavalletto indicante il pericolo, posti a monte e a valle dell’area

interessata, la porzione di pavimento bagnato (evitando, peraltro, la pulizia dei pavimenti a ridosso dei momenti di presenza nell'ambiente del personale della scuola), cavi e prolunghe di utensili elettrici siano posizionati a i margini dei locali;

l'ingresso nei locali ove è eventualmente previsto che debba lavorare soltanto il personale dell'Impresa Aggiudicataria avvenga in forma controllata, con l'interdizione all'ingresso al personale non avente causa;

la manutenzione di attrezzature e/o impianti nei locali della cucina o, in ogni caso, in altro locale della scuola dove possa trovarsi personale dell'Impresa Aggiudicataria impegnato in attività di lavoro, avvenga -fatte salve cause di forza maggiore- in orario concordato con l'appaltatore e che, in ogni caso, il personale addetto alla manutenzione sia accompagnato nel luogo ove debba intervenire, da personale del Comune;

tutti gli operatori rispettino le norme di buon comportamento in merito alla prevenzione di eventi emergenziali (vie di esodo lasciate libere, sorveglianza dei mezzi di protezione attiva presenti nelle proprie aree di pertinenza, partecipazione attiva alle specifiche esercitazioni, ecc.).

Ciò premesso, il Committente,

considerati tutti gli elementi di informazione in possesso;

tenuto conto degli accurati accorgimenti procedurali, in tema di sicurezza, adottati dalla ditta dell'Impresa Aggiudicataria per il controllo dei rischi propri di impresa;

preso atto che il personale dell'Impresa Aggiudicataria operante nella scuola ha piena conoscenza delle procedure di sicurezza di emergenza elaborate dalla dirigenza scolastica;

tenuto conto della funzionale organizzazione della sicurezza attuata all'interno della scuola dalla dirigenza scolastica,

valuta

che i rischi residui di natura interferenziale tra le attività appaltate all'Impresa Aggiudicataria, e le altre attività svolte nell'istituto scolastico siano stati minimizzati per quanto ragionevolmente possibile e che, in ogni caso, gli stessi rischi residui siano correttamente monitorati e gestiti da parte delle organizzazioni comunale, scolastica ed aziendale.

5. COSTI DELLE MISURE ADOTTATE PER ELIMINARE/RIDURRE AL MINIMO I RISCHI DERIVANTI DALLE INTERFERENZE DELLE LAVORAZIONI;

Al momento i costi si valutano in complessivi € 900,40 per l'intera durata dell'appalto.

Bucciano,

Il Committente

Il Responsabile del Settore

Dr. Alfonso Russo

Per presa visione e accettazione

Il Dirigente Scolastico:

Il Rappresentante dell'Impresa Aggiudicataria:

STAZIONE APPALTANTE
COMUNE DI BUCCIANO
Provincia di Benevento
Servizio Amministrativo
Via Paoli n. 1

DISCIPLINARE DI GARA
<i>Oggetto: AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA a favore degli alunni delle scuole dell'infanzia e secondaria di I grado del Comune di Bucciano per 3 anni scolastici, con opzione di rinnovo per un ulteriore anno</i>
CIG: 957004394F

1.	PREMESSE.....
2.	DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI.....	
2.1	Documenti di gara.....	
2.2	Chiarimenti.....	
2.3	Comunicazioni.....	
3.	OGGETTO DELL'APPALTO, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI.....	
4.	DURATA DELL'APPALTO, OPZIONI E RINNOVI.....	
4.1	Durata.....	
4.2	Opzioni e rinnovi.....	
5.	SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE.....	
6.	REQUISITI GENERALI.....	
7.	REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA.....	
7.1	Requisiti di idoneità.....	
7.2	Requisiti di capacità economica e finanziaria.....	
7.3	Requisiti di capacità tecnica e professionale.....	
7.4	Indicazioni per i raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, aggregazioni di imprese di rete, GEIE.....	
7.5	Indicazioni per i consorzi di cooperative e di imprese artigiane e i consorzi stabili.....	
8.	AVVALIMENTO.....	
9.	SUBAPPALTO.....	
10.	GARANZIA PROVVISORIA.....	
11.	PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC.....	
12.	MODALITÀ "TELEMATICA" DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA.....	
13.	SOCCORSO ISTRUTTORIO.....	
14.	DOCUMENTAZIONE DI GARA.....	
15.	CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE.....	
15.1	Criteri di valutazione dell'offerta tecnica.....	
15.2	Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta tecnica.....	
15.3	Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta economica.....	
15.4	Metodo per il calcolo dei punteggi.....	
16.	SVOLGIMENTO OPERAZIONI DI GARA: APERTURA DELLA BUSTA A - VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.....	
17.	COMMISSIONE GIUDICATRICE.....	
18.	APERTURA DELLE BUSTE B E C - VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE	
19.	VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE.....	
20.	AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO.....	
21.	CLAUSOLA SOCIALE E ALTRE CONDIZIONI PARTICOLARI DI ESECUZIONE.....	

22. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE.....
23. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI.....

BOLLA

DISCIPLINARE DI GARA

1. DENOMINAZIONE, INDIRIZZI E PUNTI DI CONTATTO

0.1 STAZIONE APPALTANTE

- **Centro di costo:** Comune di Bucciano (BN)
Via Paoli, n.1 - CAP 82010

Sito Internet:

<https://www.comune.bucciano.bn.it>

- **Il R.U.P.** ai sensi dell'art. 31 del D.Lgs 50/2016: Dott. Alfonso Russo
Tel. +39 0823712742
Indirizzo pec: protocollo.bucciano@asmepec.it

1. PREMESSE

Con determina a contrarre n. di settore 109/2022 del 23/12/2022, questa stazione appaltante ha stabilito di affidare il servizio di REFEZIONE SCOLASTICA a favore degli alunni delle scuole dell'infanzia e secondaria di I grado del Comune di Bucciano per n. 3 anni scolastici, a partire dal 2023, con opzione di rinnovo per un ulteriore anno.

L'affidamento avverrà mediante RDO evoluta aperta sul MEPA e con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi degli artt. 60 e 95 del d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50 - Codice dei contratti pubblici (in seguito: Codice).

Il luogo di svolgimento del servizio è Bucciano [codice NUTS ITF32]

CIG 957004394F

2. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI.

2.1 DOCUMENTI DI GARA

La documentazione di gara comprende:

- 1) Progetto ai sensi dell'art. 23 commi 14 e 15 del Codice, con i contenuti ivi previsti, comprensivo dei seguenti documenti:
- 2) Capitolato speciale di appalto;

3)Disciplinare di gara;

4)DUVRI;

5)File D.G.U.E. telematico (da generare in piattaforma);

Il progetto di cui al n.1 è stato redatto tenendo conto delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi (CAM) di cui al [Decreto Ministero dell'Ambiente 10 marzo 2020](#) recante "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari".

La documentazione di gara è disponibile sul sito internet: <https://www.comune.bucciano.bn.it/> nella sezione "Amministrazione Trasparente" sotto-sezione "bandi di gara e contratti".

2.2 CHIARIMENTI

E' possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare al Responsabile del Procedimento tramite la piattaforma <http://www.acquistinretepa.it>, nell'apposita sezione "Comunicazione con i Fornitori" relativa alla RdO in questione almeno 7 giorni prima della scadenza del termine di presentazione dell'offerte. Non saranno, pertanto, fornite risposte ai quesiti pervenuti successivamente al termine indicato.

Rimane a carico degli operatori economici concorrenti, l'onere di monitorare la piattaforma elettronica al fine di prendere contezza di quanto sopra riportato.

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

Tutte le richieste di chiarimento ricevute e le relative risposte saranno consultabili, in forma anonima, anche sul sito del Comune <https://www.comune.bucciano.bn.it/> nella sezione "Amministrazione Trasparente" sotto-sezione "bandi di gara e contratti". Tali chiarimenti avranno valore integrativo degli Atti di Gara.

NON SARA' EVASA ALCUNA RICHIESTA DI CHIARIMENTI INOLTRATA IN FORMA DIFFORME A QUANTO INDICATO NEL PRESENTE DISCIPLINARE.

2.3 COMUNICAZIONI

Tutte le comunicazioni e tutti gli scambi di informazioni tra la Stazione Appaltante e gli operatori economici si intendono validamente ed efficacemente effettuate attraverso il portale del MEPA ai sensi dell'art. 52, del D.lgs. n. 50/2016 s.m.i. e dell'art. 6 del D.lgs. n. 82/2005. Eventuali problemi temporanei nell'utilizzo di tali forme di comunicazione, dovranno essere tempestivamente segnalate all'ufficio, diversamente l'Amministrazione declina ogni responsabilità per il tardivo o mancato recapito delle comunicazioni.

3. OGGETTO DELL'APPALTO, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI

Oggetto principale dell'appalto: CPV 55524000-9- SERVIZI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA.

L'appalto ha per oggetto il servizio di gestione di refezione scolastica.

4. DURATA DELL'APPALTO, OPZIONI E RINNOVI

4.1 DURATA

La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di 3 anni scolastici, a partire dal 2023, per il periodo ottobre-maggio, salvo diverse disposizioni dell'autorità scolastica o del Comune, decorrenti dalla data di sottoscrizione del contratto.

4.2 Opzioni e rinnovi

La stazione appaltante si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, alle medesime condizioni, per una durata pari a 1 (uno) anno, per un importo di € 43.894,50 all'anno, al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze. La stazione appaltante esercita tale facoltà comunicandola all'appaltatore mediante posta elettronica certificata almeno due mesi prima della scadenza del contratto originario.

Il contratto di appalto potrà essere modificato, senza una nuova procedura di affidamento, ai sensi e nei casi previsti dall'art. 106, comma 1, lett. a) del Codice dei contratti pubblici.

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11 del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni.

A partire dalla seconda annualità contrattuale i prezzi, dietro richiesta motivata dell'appaltatore, sono aggiornati, in aumento o in diminuzione, sulla base dei prezzi standard rilevati dall'ANAC, degli elenchi dei prezzi rilevati dall'ISTAT, oppure, qualora i dati suindicati non siano disponibili, in misura non superiore alla differenza tra l'indice Istat dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati, al netto dei tabacchi (c.d. FOI) disponibile al momento del pagamento del corrispettivo e quello corrispondente al mese/anno di sottoscrizione del contratto.

5. SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Gli operatori economici, anche stabiliti in altri Stati membri, possono partecipare alla presente gara in forma singola o associata, secondo le disposizioni dell'art. 45 del Codice, purché in possesso dei requisiti prescritti dai successivi articoli.

Ai soggetti costituiti in forma associata si applicano le disposizioni di cui agli artt. 47 e 48 del Codice.

È vietato ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete (nel prosieguo, aggregazione di imprese di rete).

È vietato al concorrente che partecipa alla gara in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti, di partecipare anche in forma individuale.

È vietato al concorrente che partecipa alla gara in aggregazione di imprese di rete, di partecipare anche in forma individuale. Le imprese retiste non partecipanti alla gara possono presentare offerta, per la medesima gara, in forma singola o associata.

I consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi **è vietato** partecipare, in qualsiasi altra forma, alla presente gara. In caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale.

Nel caso di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, le consorziate designate dal consorzio per l'esecuzione del contratto non possono, a loro volta, a cascata, indicare un altro soggetto per l'esecuzione.

Le aggregazioni tra imprese aderenti al contratto di rete di cui all'art. 45, comma 2 lett. f) del Codice, rispettano la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese in quanto compatibile. In particolare:

- a) **nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica (cd. rete - soggetto)**, l'aggregazione di imprese di rete partecipa a mezzo dell'organo comune, che assumerà il ruolo della mandataria, qualora in possesso dei relativi requisiti. L'organo comune potrà indicare anche solo alcune tra le imprese retiste per la partecipazione alla gara ma dovrà obbligatoriamente far parte di queste;
- b) **nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza ma priva di soggettività giuridica (cd. rete-contratto)**, l'aggregazione di imprese di rete partecipa a mezzo dell'organo comune, che assumerà il ruolo della mandataria, qualora in possesso dei requisiti previsti per la mandataria e qualora il contratto di rete rechi mandato allo stesso a presentare domanda di partecipazione o offerta per determinate tipologie di procedure di gara. L'organo comune potrà indicare anche solo alcune tra le imprese retiste per la partecipazione alla gara ma dovrà obbligatoriamente far parte di queste;
- c) **nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune privo di potere di rappresentanza ovvero sia sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione**, l'aggregazione di imprese di rete partecipa nella forma del raggruppamento costituito o costituendo, con applicazione integrale delle relative regole (cfr. Determinazione ANAC n. 3 del 23 aprile 2013).

Per tutte le tipologie di rete, la partecipazione congiunta alle gare deve risultare individuata nel contratto di rete come uno degli scopi strategici inclusi nel programma comune, mentre la durata dello stesso dovrà essere commisurata ai tempi di realizzazione dell'appalto (cfr. Determinazione ANAC n. 3 del 23 aprile 2013).

Il ruolo di mandante/mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese può essere assunto anche da un consorzio di cui all'art. 45, comma 1, lett. b), c) ovvero da una sub-associazione, nelle forme di un RTI o consorzio ordinario costituito oppure di un'aggregazioni di imprese di rete.

A tal fine, se la rete è dotata di organo comune con potere di rappresentanza (con o senza soggettività giuridica), tale organo assumerà la veste di mandataria della sub-associazione; se, invece, la rete è dotata di organo comune privo del potere di rappresentanza o è sprovvista di organo comune, il ruolo di mandataria della sub-associazione è conferito dalle imprese retiste partecipanti alla gara, mediante mandato ai sensi dell'art. 48 comma 12 del Codice, dando evidenza della ripartizione delle quote di partecipazione.

Ai sensi dell'art. 186-bis, comma 6 del R.D. 16 marzo 1942, n. 267, l'impresa in concordato preventivo con continuità aziendale può concorrere anche riunita in RTI purché non rivesta la qualità di mandataria e sempre che le altre imprese aderenti al RTI non siano assoggettate ad una procedura concorsuale.

6. REQUISITI GENERALI

Sono **esclusi** dalla gara gli operatori economici per i quali sussistono cause di esclusione di cui all'art. 80 del Codice.

Sono comunque **esclusi** gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'art. 53, comma 16-ter, del d.lgs. del 2001 n. 165.

Gli operatori economici devono possedere, **pena l'esclusione dalla gara, l'iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (c.d. white list) istituito presso la Prefettura della provincia in cui l'operatore economico ha la propria sede oppure devono aver presentato domanda di iscrizione al predetto elenco** (cfr. Circolare Ministero dell'Interno prot. 25954 del 23 marzo 2016 e DPCM 18 aprile 2013 come aggiornato dal DPCM 24 novembre 2016).

7. REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA

I concorrenti, a **pena di esclusione**, devono essere in possesso dei requisiti previsti nei commi seguenti. I documenti richiesti agli operatori economici ai fini della dimostrazione dei requisiti devono essere trasmessi mediante FVOE in conformità alla delibera ANAC n. 464/2022.

Ai sensi dell'art. 59, comma 4, lett. b) del Codice, sono inammissibili le offerte prive della qualificazione richiesta dal presente disciplinare.

7.1 REQUISITI DI IDONEITÀ

(compilare parte IV.A.1 del DGUE)

- a) iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di Commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività coerenti con quelle oggetto del presente affidamento.
- b) per le cooperative o consorzi di cooperative, iscrizione nell'Albo delle società cooperative istituito presso il Ministero delle Attività Produttive, ai sensi del D.M. 23/06/2004 ovvero presso Albo regionale, con finalità statutarie rientranti nella gestione delle prestazioni oggetto del presente affidamento.

Il concorrente non stabilito in Italia ma in altro Stato Membro o un uno dei Paesi di cui all'art. 83, c. 3 del Codice, presenta dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito.

Per la comprova del requisito la stazione appaltante acquisisce d'ufficio i documenti in possesso di pubbliche amministrazioni, previa indicazione, da parte dell'operatore economico, degli elementi indispensabili per il reperimento delle informazioni o dei dati richiesti.

Per la comprova dell'iscrizione in registri e albi per i quali non esista un collegamento diretto con il sistema FVOE (ex AVCpass), il concorrente inserisce la relativa documentazione nel sistema FVOE (ex AVCpass).

7.2 REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA

(compilare parte IV.B.2b del DGUE)

Fatturato globale medio annuo riferito agli ultimi tre esercizi finanziari disponibili, non inferiore a **50.000 (cinquantamila/00) euro, iva esclusa.**

La comprova del requisito è fornita mediante uno dei seguenti documenti:

- per le società di capitali mediante bilanci, o estratti di essi, approvati alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte corredati della nota integrativa;
- per gli operatori economici costituiti in forma d'impresa individuale ovvero di società di persone mediante copia del Modello Unico o la Dichiarazione IVA;
- dichiarazione resa, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000, dal soggetto o organo preposto al controllo contabile della società ove presente (sia esso il Collegio sindacale, il revisore contabile o la società di revisione), attestante la misura (importo) e la tipologia (causale della fatturazione) del fatturato dichiarato in sede di partecipazione.

Tale requisito è richiesto al fine di garantire la solidità aziendale, solidità finanziaria.

Ove le informazioni sui fatturati non siano disponibili, per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, i requisiti di fatturato devono essere rapportati al periodo di attività (compilare parte IV.B.3 del DGUE).

Ai sensi dell'art. 86, comma 4, del Codice l'operatore economico, che per fondati motivi non è in grado di presentare le referenze richieste può provare la propria capacità economica e finanziaria mediante un qualsiasi altro documento considerato idoneo dalla stazione appaltante.

7.3 REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE

(compilare parte IV.C.1.b del DGUE)

- a) Esecuzione nel triennio precedente di un servizio analogo con fornitura annua di almeno 11.255 pasti, a regola d'arte e con buon esito, senza che si siano verificate inadempienze gravi formalizzate con

provvedimenti, anche amministrativi, aventi caratteristiche ed effetti sanzionatori.

I requisiti non possono essere in alcun modo frazionati.

I servizi analoghi possono essere documentati per mezzo di contratti ad oggetto esclusivo, o possono essere oggetto di un contratto costituito di più prestazioni (tra cui quella richiesta dal requisito).

I relativi contratti possono:

- essere conclusi;
- essere ancora in corso di svolgimento;
- avere avuto inizio prima del periodo di riferimento;
- essersi svolti, in ogni caso, per almeno 12 mesi all'interno del periodo di riferimento.

La comprova del requisito, è fornita secondo le disposizioni di cui all'art. 86 dell'allegato XVII, parte II del codice.

In caso di servizi prestati a favore di pubbliche amministrazioni o enti pubblici mediante una delle seguenti modalità.

- originale o copia conforme dei certificati rilasciati dall'amministrazione/ente contraente, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo, del bacino di utenza e del periodo di esecuzione;
- copia conforme del contratto di appalto.

7.4 INDICAZIONI PER I RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI, CONSORZI ORDINARI, AGGREGAZIONI DI IMPRESE DI RETE, GEIE

N.B.: nei raggruppamenti temporanei, la mandataria deve, in ogni caso, possedere i requisiti ed eseguire le prestazioni in misura maggioritaria ai sensi dell'art. 83, comma 8 del Codice.

La mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese di tipo verticale, ai sensi dell'art. 48, comma 2 del Codice, esegue le prestazioni indicate come principali, anche in termini economici, le mandanti quelle indicate come secondarie.

Il requisito relativo all'iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato deve essere posseduto

- da ciascuna delle imprese raggruppate/raggruppande o consorziate/consorzianti o GEIE;
- da ciascuna delle imprese aderenti al contratto di rete indicate come esecutrici e, dalla rete medesima nel caso in cui questa abbia soggettività giuridica.

Il requisito relativo al fatturato specifico deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo orizzontale, dal consorzio, GEIE o dalle imprese

aderenti al contratto di rete nel complesso; detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dall'impresa mandataria.

Nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo verticale il fatturato specifico richiesto nella prestazione principale dovrà essere dimostrato esclusivamente dalla mandataria; il fatturato specifico eventualmente richiesto anche per le prestazioni secondarie potrà essere dimostrato in toto dalla mandataria oppure dalle mandanti esecutrici delle prestazioni in relazione alle quali esso è richiesto.

Nel raggruppamento misto si applica la regola del raggruppamento verticale e per le singole prestazioni (prevalente e secondaria) che sono eseguite in raggruppamento di tipo orizzontale si applica la regola prevista per quest'ultimo.

Nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo orizzontale, consorzio ordinario, aggregazione di imprese di rete, o di GEIE il requisito relativo al servizio analogo deve essere posseduto, trattandosi di un unico servizio "di punta", per intero dalla mandataria o da una delle mandanti.

Nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo verticale il servizio di punta richiesto nella prestazione principale dovrà essere dimostrato esclusivamente dalla mandataria. Il servizio di punta eventualmente richiesto anche per prestazioni secondarie potrà essere dimostrato in toto dalla mandataria oppure dalle mandanti esecutrici delle prestazioni in relazione alle quali esso è richiesto.

7.5 INDICAZIONI PER I CONSORZI DI COOPERATIVE E DI IMPRESE ARTIGIANE E I CONSORZI STABILI

I soggetti di cui all'art. art. 45 comma 2, lett. b) e c) del Codice devono possedere i requisiti di partecipazione nei termini di seguito indicati.

Il **requisito relativo all'iscrizione** nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato di cui al **punto 7.1 lett. a)** deve essere posseduto dal consorzio e dalle imprese consorziate indicate come esecutrici.

I requisiti di capacità economica e finanziaria nonché tecnica e professionale, ai sensi dell'art. 47 del Codice, devono essere posseduti:

a. in caso di consorzio di cooperative e imprese artigiane di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) del Codice, direttamente dal consorzio medesimo, salvo che quelli relativi alla disponibilità delle attrezzature e dei mezzi d'opera nonché all'organico medio annuo che sono computati in capo al consorzio ancorché posseduti dalle singole imprese consorziate;

b. in caso di consorzio stabile di cui all'art. 45, comma 2 lett. c) del Codice, direttamente dal consorzio o dalle singole imprese consorziate esecutrici, oppure dal consorzio mediante avalimento dei requisiti in possesso delle imprese consorziate non indicate per l'esecuzione del contratto, ai sensi dell'art. 47, comma 2, del Codice.

8. AVVALIMENTO

Ai sensi dell'art. 89 del Codice, l'operatore economico, singolo o associato ai sensi dell'art. 45 del Codice, può dimostrare il possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale di cui all'art. 83, comma 1, lett. b) e c) del Codice avvalendosi dei requisiti di altri soggetti, anche partecipanti al raggruppamento.

Non è consentito l'avvalimento per la dimostrazione dei requisiti generali e di idoneità professionale *[ad esempio: iscrizione alla CCIAA oppure a specifici Albi]*.

L'avvalimento è obbligatorio per gli operatori economici che hanno depositato la domanda di concordato, qualora non sia stato ancora depositato il decreto previsto dall'articolo 163 del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267.

Ai sensi dell'art. 89, comma 1, del Codice, il contratto di avvalimento contiene, **a pena di nullità**, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'ausiliaria.

È ammesso l'avvalimento di più ausiliarie. L'ausiliaria non può avvalersi a sua volta di altro soggetto.

L'ausiliaria deve:

a) possedere i requisiti previsti dall'articolo 6 nonché i requisiti tecnici e le risorse oggetto di avvalimento e dichiararli presentando un proprio DGUE, da compilare nelle parti pertinenti;

b) rilasciare la dichiarazione di avvalimento contenente l'obbligo verso il concorrente e verso la stazione appaltante, di mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse necessarie di cui è carente il concorrente.

Il concorrente deve allegare il contratto di avvalimento nel quale sono specificati i requisiti economico-finanziari e tecnico-organizzativi messi a disposizione e le correlate risorse strumentali e umane.

Ai sensi dell'art. 89, comma 7 del Codice, **a pena di esclusione**, non è consentito che l'ausiliaria presti avvalimento per più di un concorrente e che partecipino alla procedura sia l'ausiliaria che l'impresa che si avvale dei requisiti.

L'ausiliaria può assumere il ruolo di subappaltatore nei limiti dei requisiti prestati.

L'ausiliaria di un concorrente può essere indicata, quale subappaltatore, nella terna di altro concorrente.

Nel caso di dichiarazioni mendaci si procede all'esclusione del concorrente e all'escussione della garanzia ai sensi dell'art. 89, comma 1, ferma restando l'applicazione dell'art. 80, comma 12 del Codice.

Ad eccezione dei casi in cui sussistano dichiarazioni mendaci, qualora per l'ausiliaria sussistano motivi obbligatori di esclusione o laddove essa non soddisfi i pertinenti criteri di selezione, la stazione appaltante impone, ai sensi dell'art. 89, comma 3 del Codice, al concorrente di sostituire l'ausiliaria.

In qualunque fase della gara sia necessaria la sostituzione dell'ausiliaria, la commissione comunica l'esigenza al RUP, il quale richiede per iscritto, secondo le modalità di cui al punto 2.3, al concorrente la sostituzione dell'ausiliaria, assegnando un termine congruo per l'adempimento, decorrente dal ricevimento della richiesta. Il concorrente, entro tale termine, deve produrre i documenti dell'ausiliaria subentrante (nuove dichiarazioni di avalimento da parte del concorrente, il DGUE della nuova ausiliaria nonché il nuovo contratto di avalimento). In caso di inutile decorso del termine, ovvero in caso di mancata richiesta di proroga del medesimo, la stazione appaltante procede all'esclusione del concorrente dalla procedura.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione della dichiarazione di avalimento o del contratto di avalimento, a condizione che i citati elementi siano preesistenti e comprovabili con documenti di data certa, anteriore al termine di presentazione dell'offerta.

La mancata indicazione dei requisiti e delle risorse messi a disposizione dall'impresa ausiliaria non è sanabile in quanto causa di nullità del contratto di avalimento.

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

9. SUBAPPALTO

Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio/fornitura che intende subappaltare o concedere in cottimo **nei limiti e in conformità a quanto previsto dall'art. 105 del Codice**; in mancanza di tali indicazioni il subappalto è vietato.

I subappaltatori devono possedere i requisiti previsti dall'art. 80 del Codice e dichiararli in gara mediante presentazione di un proprio DGUE, da compilare nelle parti pertinenti. Il mancato possesso dei requisiti di cui all'art. 80 del Codice, ad eccezione di quelli previsti nel comma 4 del medesimo articolo, in capo ad uno dei subappaltatori indicati nella terna comporta **l'esclusione** del concorrente dalla gara.

Non si configurano come attività affidate in subappalto quelle di cui all'art. 105, comma 3 del Codice.

10. GARANZIA PROVVISORIA

L'offerta è corredata da:

- 1) **una garanzia provvisoria**, come definita dall'art. 93 del Codice, pari al 2% del prezzo base dell'appalto, salvo quanto previsto all'art. 93, comma 7 del Codice.
- 2) **una dichiarazione di impegno**, da parte di un istituto bancario o assicurativo o altro soggetto di cui all'art. 93, comma 3 del Codice, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, **a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva** ai sensi dell'articolo 93, comma 8 del Codice, qualora il concorrente risulti affidatario. Tale dichiarazione di impegno non è richiesta alle microimprese, piccole e medie imprese e ai raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari esclusivamente dalle medesime costituiti.

Ai sensi dell'art. 93, comma 6 del Codice, la garanzia provvisoria copre la mancata sottoscrizione del contratto, dopo l'aggiudicazione, dovuta ad ogni fatto riconducibile all'affidatario o all'adozione di informazione antimafia interdittiva emessa ai sensi degli articoli 84 e 91 del d. lgs. 6 settembre 2011, n. 159. Sono fatti riconducibili all'affidatario, tra l'altro, la mancata prova del possesso dei requisiti generali e speciali; la mancata produzione della documentazione richiesta e necessaria per la stipula del contratto. L'eventuale esclusione dalla gara prima dell'aggiudicazione, al di fuori dei casi di cui all'art. 89 comma 1 del Codice, non comporterà l'escussione della garanzia provvisoria.

La garanzia provvisoria copre, ai sensi dell'art. 89, comma 1 del Codice, anche le dichiarazioni mendaci rese nell'ambito dell'avvalimento.

La **garanzia provvisoria è costituita**, a scelta del concorrente:

- a. in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato depositati presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno, a favore della stazione appaltante; il valore deve essere al corso del giorno del deposito;
- b. fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di cui all'art. 93, comma 3 del Codice. In ogni caso, la garanzia fideiussoria è conforme allo schema tipo di cui all'art. 103, comma 9 del Codice.

Gli operatori economici, prima di procedere alla sottoscrizione, sono tenuti a verificare che il soggetto garante sia in possesso dell'autorizzazione al rilascio di garanzie mediante accesso ai seguenti siti internet:

- <http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/intermediari/index.html>
- <http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/garanzie-finanziarie/>
- http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/soggetti-non-legittimati/Intermediari_non_abilitati.pdf
- http://www.ivass.it/ivass/imprese_jsp/HomePage.jsp

Gli operatori economici, prima di procedere alla sottoscrizione della polizza, sono altresì tenuti a verificare che il soggetto garante non sia un soggetto segnalato nella "Alert list" di cui al sito www.asmecomm.it.

Nella "Alert list" sono presenti soggetti garanti segnalati per gravi errori o negligenze in precedenti rapporti contrattuali con gli enti associati.

È rimessa alla valutazione della Commissione di gara verificare lo stato del soggetto garante riservandosi all'uopo la facoltà di chiederne la sostituzione con altro soggetto idoneo.

In caso di prestazione di **garanzia fideiussoria**, questa dovrà:

- 1) contenere espressa menzione dell'oggetto e del soggetto garantito;
- 2) essere intestata a tutti gli operatori economici del costituito/costituendo raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE, ovvero a tutte le imprese retiste che partecipano alla gara ovvero, in caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) e c) del Codice, al solo consorzio;
- 3) essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico del 19 gennaio 2018 n. 31 (GU del 10 aprile 2018 n. 83) contenente il *"Regolamento con cui si adottano gli schemi di contratti tipo per le garanzie fideiussorie previste dagli artt. 103 comma 9 e 104 comma 9 del d.lgs. 18 aprile 2016 n. 50"*;
- 4) avere validità per almeno 180 gg. dal termine ultimo per la presentazione dell'offerta;
- 5) prevedere espressamente:
 - a. la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944 del codice civile, volendo ed intendendo restare obbligata in solido con il debitore;
 - b. la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'art. 1957 del codice civile;
 - c. la loro operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
- 6) contenere l'impegno a rilasciare la garanzia definitiva, ove rilasciata dal medesimo garante;
- 7) essere corredata dall'impegno del garante a rinnovare la garanzia ai sensi dell'art. 93, comma 5 del Codice, su richiesta della stazione appaltante per

ulteriori 90 giorni, nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione.

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

- in originale o in copia autentica ai sensi dell'art. 18 del d.p.r. 28 dicembre 2000, n. 445;
- documento informatico, ai sensi dell'art. 1, lett. p) del d.lgs. 7 marzo 2005 n. 82 sottoscritto con firma digitale dal soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante;
- copia informatica di documento analogico (scansione di documento cartaceo) secondo le modalità previste dall'art. 22, commi 1 e 2, del d.lgs. 82/2005. In tali ultimi casi la conformità del documento all'originale dovrà esser attestata dal pubblico ufficiale mediante apposizione di firma digitale (art. 22, comma 1, del d.lgs. 82/2005) ovvero da apposita dichiarazione di autenticità sottoscritta con firma digitale dal notaio o dal pubblico ufficiale (art. 22, comma 2 del d.lgs. 82/2005).

In caso di richiesta di estensione della durata e validità dell'offerta e della garanzia fideiussoria, il concorrente potrà produrre una nuova garanzia provvisoria di altro garante, in sostituzione della precedente, a condizione che abbia espressa decorrenza dalla data di presentazione dell'offerta.

L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è **ridotto** secondo le misure e le modalità di cui all'art. 93, comma 7 del Codice.

Per fruire di dette riduzioni il concorrente segnala e documenta nell'offerta il possesso dei relativi requisiti fornendo copia dei certificati posseduti.

In caso di partecipazione in forma associata, la riduzione del 50% per il possesso della certificazione del sistema di qualità di cui all'articolo 93, comma 7, si ottiene:

- a. in caso di partecipazione dei soggetti di cui all'art. 45, comma 2, lett. d), e), f), g), del Codice solo se tutte le imprese che costituiscono il raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE, o tutte le imprese retiste che partecipano alla gara siano in possesso della predetta certificazione;
- b. in caso di partecipazione in consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del Codice, solo se la predetta certificazione sia posseduta dal consorzio e/o dalle consorziate.

Le altre riduzioni previste dall'art. 93, comma 7, del Codice si ottengono nel caso di possesso da parte di una sola associata oppure, per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del Codice, da parte del consorzio e/o delle consorziate.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata presentazione della garanzia provvisoria e/o dell'impegno a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva solo a condizione che siano stati già costituiti prima della presentazione dell'offerta. È onere dell'operatore economico dimostrare che tali documenti siano costituiti in data non successiva al termine di scadenza della presentazione delle offerte. Ai sensi dell'art. 20 del d.lgs. 82/2005, la data e l'ora di formazione del documento informatico sono opponibili ai terzi se apposte in conformità alle regole tecniche sulla validazione (es.: marcatura temporale).

È sanabile, altresì, la presentazione di una garanzia di valore inferiore o priva di una o più caratteristiche tra quelle sopra indicate (intestazione solo ad alcuni partecipanti al RTI, carenza delle clausole obbligatorie, etc.).

Non è sanabile - e quindi è causa di esclusione - la sottoscrizione della garanzia provvisoria da parte di un soggetto non legittimato a rilasciare la garanzia o non autorizzato ad impegnare il garante.

11. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC.

I concorrenti effettuano, **a pena di esclusione**, il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione per un importo pari a € 20,00 secondo le modalità di cui alla delibera ANAC n.1300 del 20 dicembre 2017 pubblicata sul sito dell'ANAC nella sezione "contributi in sede di gara":

https://www.anticorruzione.it/portal/public/classic/AttivitaAutorita/AttiDellAutorita/_Atto?id=8ad093d30a7780422ee5c47adea089c2

e allegano la ricevuta ai documenti di gara.

In caso di mancata presentazione della ricevuta la stazione appaltante accerta il pagamento mediante consultazione del sistema FVOE (ex AVCPass).

Qualora il pagamento non risulti registrato nel sistema, la mancata presentazione della ricevuta potrà essere sanata ai sensi dell'art. 83, comma 9 del Codice, a condizione che il pagamento sia stato già effettuato prima della scadenza del termine di presentazione dell'offerta.

12. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA

La presentazione dell'offerta, corredata dalla relativa documentazione richiesta, dovrà pervenire in forma TELEMATICA attraverso la piattaforma M.E.P.A. gestita da CONSIP S.P.A.

DEFINIZIONI UTILI PER LA PROCEDURA TELEMATICA

Si riporta di seguito il significato dei principali termini indicati nei successivi articoli:

Firma digitale: è uno dei requisiti che l'offerta deve possedere per essere giuridicamente rilevante e per garantirne inviolabilità/integrità e provenienza. È il risultato della procedura informatica (validazione) basata su certificazione qualificata rilasciata da un certificatore accreditato e generata mediante un dispositivo per la creazione di una firma sicura come disciplinata dal D.Lgs. 82 del 7.03.2005 (codice dell'amministrazione digitale).

La firma digitale si basa su un sistema cosiddetto a "chiavi asimmetriche", ossia due serie di caratteri alfanumerici, appositamente generati dal sistema: una chiave è conosciuta dal solo firmatario (chiave segreta), l'altra conoscibile da chiunque (chiave pubblica). La chiave segreta è necessaria alla sottoscrizione dei documenti. La chiave pubblica è necessaria alla verifica della effettiva provenienza del documento dal titolare. La sicurezza di un simile sistema risiede nel fatto che ad ogni chiave pubblica corrisponde una sola chiave segreta, e che, con la conoscenza della sola chiave pubblica, è impossibile riuscire a risalire alla chiave segreta. Per garantire la corrispondenza tra "chiave pubblica" e "chiave segreta" nonché la titolarità delle chiavi in capo al soggetto firmatario, si ricorre ad un Ente certificatore, cioè un soggetto terzo il cui compito è quello di garantire la certezza della titolarità delle chiavi pubbliche (attraverso dei cosiddetti "certificati") e di rendere conoscibili a tutti le chiavi pubbliche (attraverso un elenco telematico). L'elenco pubblico dei certificatori è disponibile all'indirizzo <http://www.agid.gov.it>.

E' necessario un lettore di smart card.

Sistema: coincide con il server del gestore ed è il sistema informatico per le procedure telematiche di acquisto, ai sensi dell'art.58 del D.Lgs. n.50/2016.

Upload: processo di trasferimento e invio di dati dal sistema informatico del concorrente a un Sistema remoto, ossia a "distanza", per mezzo di connessione alla rete internet

PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Possono partecipare alla presente procedura gli Operatori Economici (così come definiti all'art. 3, comma 1, lett.p) del D.Lgs 50/2016 s.m.i, che si siano registrati alla piattaforma, secondo quanto previsto dai successivi paragrafi, ed in possesso dei requisiti di ordine generale definiti dall'art. 80 del d.lgs. 50/2016, nonché di quelli economico-finanziari e tecnico-professionali, previsti ai sensi dell'art. 83 e dettagliati dal presente Disciplinare di Gara.

La redazione dell'offerta dovrà avvenire seguendo le diverse fasi successive della procedura prevista dal sistema, che consentono di predisporre le seguenti Buste Telematiche:

a) Busta A - Documentazione Amministrativa;

b) Busta B - Documentazione Tecnica;

c) Busta C - Offerta economica.

Tutta la documentazione richiesta, di carattere amministrativo, tecnico ed economico, dovrà essere presentata in lingua italiana.

FORMA DI PARTECIPAZIONE

I Concorrenti che intendono presentare offerta, entro il termine assegnato, devono definire, all'interno della scheda di gara di riferimento, per quali lotti intendono concorrere e la relativa forma di partecipazione.

Modalità di sospensione o annullamento

In caso di malfunzionamento o difetto degli strumenti hardware, software e dei servizi telematici utilizzati dalla Stazione Appaltante e dal Gestore della Piattaforma, con conseguente accertamento di anomalie nella procedura, la gara potrà essere sospesa e/o annullata.

La sospensione e l'annullamento sono esclusi nel caso di malfunzionamento degli strumenti utilizzati dai singoli concorrenti.

13. SOCCORSO ISTRUTTORIO

Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda, e in particolare, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del DGUE, con esclusione di quelle afferenti all'offerta economica e all'offerta tecnica, possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui all'art. 83, comma 9 del Codice.

L'irregolarità essenziale è sanabile laddove non si accompagni ad una carenza sostanziale del requisito alla cui dimostrazione la documentazione omessa o irregolarmente prodotta era finalizzata. La successiva correzione o integrazione documentale è ammessa laddove consenta di attestare l'esistenza di circostanze preesistenti, vale a dire requisiti previsti per la partecipazione e documenti/elementi a corredo dell'offerta. Nello specifico valgono le seguenti regole:

- il mancato possesso dei prescritti requisiti di partecipazione non è sanabile mediante soccorso istruttorio e determina l'esclusione dalla procedura di gara;
- l'omessa o incompleta nonché irregolare presentazione delle dichiarazioni sul possesso dei requisiti di partecipazione e ogni altra mancanza, incompletezza o irregolarità del DGUE e della domanda, ivi compreso il difetto di sottoscrizione, sono sanabili, ad eccezione delle false dichiarazioni;

- la mancata produzione della dichiarazione di avvalimento o del contratto di avvalimento, può essere oggetto di soccorso istruttorio solo se i citati elementi erano preesistenti e comprovabili con documenti di data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- la mancata presentazione di elementi a corredo dell'offerta (es. garanzia provvisoria e impegno del fideiussore) ovvero di condizioni di partecipazione gara (es. mandato collettivo speciale o impegno a conferire mandato collettivo), entrambi aventi rilevanza in fase di gara, sono sanabili, solo se preesistenti e comprovabili con documenti di data certa, anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- la mancata presentazione di dichiarazioni e/o elementi a corredo dell'offerta, che hanno rilevanza in fase esecutiva (es. dichiarazione delle parti del servizio/fornitura ai sensi dell'art. 48, comma 4 del Codice) sono sanabili.

Ai fini della sanatoria la stazione appaltante assegna al concorrente un congruo termine - non superiore a dieci giorni - perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicando il contenuto e i soggetti che le devono rendere.

Ove il concorrente produca dichiarazioni o documenti non perfettamente coerenti con la richiesta, la stazione appaltante può chiedere ulteriori precisazioni o chiarimenti, fissando un termine perentorio a pena di esclusione.

In caso di inutile decorso del termine, la stazione appaltante procede all'**esclusione** del concorrente dalla procedura.

Al di fuori delle ipotesi di cui all'articolo 83, comma 9, del Codice è facoltà della stazione appaltante invitare, se necessario, i concorrenti a fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentati.

14. DOCUMENTAZIONE DI GARA

L'“OFFERTA” è composta da:

A - Documentazione amministrativa;

B - Offerta tecnica;

C - Offerta economica.

Si precisa inoltre che:

- l'offerta è vincolante per il concorrente;
- con la trasmissione dell'offerta, il concorrente accetta tutta la documentazione di gara, allegati e chiarimenti inclusi. Al momento della ricezione delle offerte, ai sensi dell'articolo 58, comma 5 del Codice, ciascun concorrente riceve notifica del corretto recepimento della documentazione inviata.

A - DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

In fase di partecipazione, dopo aver effettuato con successo l'accesso al Sistema, l'operatore economico che intende partecipare deve compilare i campi ed effettuare le selezioni che il Sistema propone in sequenza e, ogni qualvolta il Sistema lo richieda o l'operatore economico lo ritenga opportuno, deve caricare (upload) la pertinente Documentazione Amministrativa nell'ambito della busta telematica (virtuale) «DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA» seguendo le istruzioni che compariranno a video.

La busta A contiene le dichiarazioni richieste, il DGUE nonché la documentazione a corredo, in relazione alle diverse forme di partecipazione.

DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO

Il concorrente compila il DGUE di cui allo schema allegato al DM del Ministero delle Infrastrutture e Trasporti del 18 luglio 2016 o successive modifiche messo a disposizione sulla piattaforma secondo quanto di seguito indicato.

Tale file, firmato digitalmente dall'operatore economico, dovrà essere caricato all'interno della busta telematica denominata “documentazione amministrativa”.

NB. Resta a carico dell'operatore economico verificare il contenuto del documento prima del suo caricamento sulla piattaforma.

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

Parte II - Informazioni sull'operatore economico

Il concorrente rende tutte le informazioni richieste mediante la compilazione delle parti pertinenti.

In caso di ricorso all'avvalimento si richiede la compilazione della sezione C

Il concorrente indica la denominazione dell'operatore economico ausiliario e i requisiti oggetto di avvalimento.

Il concorrente, per ciascun ausiliaria, allega:

- 1) DGUE, a firma dell'ausiliaria, contenente le informazioni di cui alla parte II, sezioni A e B, alla parte III, alla parte IV, in relazione ai requisiti oggetto di avvalimento, e alla parte VI;
- 2) dichiarazione sostitutiva di cui all'art. 89, comma 1 del Codice, sottoscritta dall'ausiliaria, con la quale quest'ultima si obbliga, verso il concorrente e verso la stazione appaltante, a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
- 3) dichiarazione sostitutiva di cui all'art. 89, comma 7 del Codice sottoscritta dall'ausiliaria con la quale quest'ultima attesta di non partecipare alla gara in proprio o come associata o consorziata;
- 4) originale o copia autentica del contratto di avvalimento, in virtù del quale l'ausiliaria si obbliga, nei confronti del concorrente, a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie, che devono essere dettagliatamente descritte, per tutta la durata dell'appalto. A tal fine il contratto di avvalimento contiene, **a pena di nullità**, ai sensi dell'art. 89 comma 1 del Codice, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'ausiliaria;
- 5) PASSOE dell'ausiliaria;

In caso di ricorso al subappalto si richiede la compilazione della sezione D

Il concorrente, pena l'impossibilità di ricorrere al subappalto, indica l'elenco delle prestazioni che intende subappaltare con la relativa quota percentuale dell'importo complessivo del contratto nonché, ai sensi dell'art. 105, comma 6 del Codice, la denominazione dei tre subappaltatori proposti.

Il concorrente, per ciascun subappaltatore, allega:

- 1) DGUE, a firma del subappaltatore, contenente le informazioni di cui alla parte II, sezioni A e B, alla parte III, sezioni A, C e D, e alla parte VI;
- 2) PASSOE del subappaltatore.

Parte III - Motivi di esclusione

Il concorrente dichiara di non trovarsi nelle condizioni previste dal punto 6 del presente disciplinare (Sez. A-B-C-D).

[Si ricorda che, fino all'aggiornamento del DGUE al decreto correttivo di cui al d.lgs. 19 aprile 2017 n. 56, ciascun soggetto che compila il DGUE allega una dichiarazione integrativa in ordine al possesso dei requisiti di all'art. 80, comma 5 lett. f-bis e f-ter del Codice].

Parte IV - Criteri di selezione

Il concorrente dichiara di possedere tutti i requisiti richiesti dai criteri di selezione barrando direttamente la sezione «**α**» ovvero compilando quanto segue:

- a) la sezione A per dichiarare il possesso del requisito relativo all'idoneità professionale di cui par. 7.1 del presente disciplinare;
- b) la sezione B per dichiarare il possesso del requisito relativo alla capacità economico-finanziaria di cui al par. del presente disciplinare;
- c) la sezione C per dichiarare il possesso del requisito relativo alla capacità professionale e tecnica di cui al par. 7.3 del presente disciplinare;

Parte VI - Dichiarazioni finali

Il concorrente rende tutte le informazioni richieste mediante la compilazione delle parti pertinenti.

Il DGUE deve essere presentato:

- nel caso di raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, GEIE, da tutti gli operatori economici che partecipano alla procedura in forma congiunta;
- nel caso di aggregazioni di imprese di rete da ognuna delle imprese retiste, se l'intera rete partecipa, ovvero dall'organo comune e dalle singole imprese retiste indicate;
- nel caso di consorzi cooperativi, di consorzi artigiani e di consorzi stabili, dal consorzio e dai consorziati per conto dei quali il consorzio concorre;

In caso di incorporazione, fusione societaria o cessione d'azienda, le dichiarazioni di cui all'art. 80, commi 1, 2 e 5, lett. l) del Codice, devono riferirsi anche ai soggetti di cui all'art. 80 comma 3 del Codice che hanno operato presso la società incorporata, fusasi o che ha ceduto l'azienda nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara.

DICHIARAZIONI INTEGRATIVE E DOCUMENTAZIONE A CORREDO

Dichiarazioni integrative

Ciascun concorrente rende le seguenti dichiarazioni, anche ai sensi degli artt. 46 e 47 del d.p.r. 445/2000, con le quali:

1. [fino all'aggiornamento del DGUE al decreto correttivo di cui al d.lgs. 19 aprile 2017, n. 56] dichiara di non incorrere nelle cause di esclusione di cui all'art. 80, comma 5 lett. f-bis) e f-ter) del Codice;
2. dichiara i dati identificativi (nome, cognome, data e luogo di nascita, codice fiscale, comune di residenza etc.) dei soggetti di cui all'art. 80, comma 3 del Codice, ovvero indica la banca dati ufficiale o il pubblico registro da cui i medesimi possono essere ricavati in modo aggiornato alla data di presentazione dell'offerta;
3. dichiara remunerativa l'offerta economica presentata giacché per la sua formulazione ha preso atto e tenuto conto:
 - a) delle condizioni contrattuali e degli oneri compresi quelli eventuali relativi in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove devono essere svolti i servizi/fornitura;
 - b) di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, [in caso di pubblicazione dei prezzi di riferimento da parte dell'ANAC inserire: "ivi compresi i prezzi di riferimento pubblicati dall'ANAC"] che possono avere influito o influire sia sulla prestazione dei servizi/fornitura, sia sulla determinazione della propria offerta;
4. accetta, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione gara;

Per gli operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia

5. si impegna ad uniformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina di cui agli articoli 17, comma 2, e 53, comma 3 del d.p.r. 633/1972 e a comunicare alla stazione appaltante la nomina del proprio rappresentante fiscale, nelle forme di legge;
6. dichiara di aver preso visione dei luoghi **oppure** allega il certificato rilasciato dalla stazione appaltante attestante la presa visione dello stato dei luoghi in cui deve essere eseguita la prestazione;
7. indica i seguenti dati: domicilio fiscale; codice fiscale; partita IVA; indica l'indirizzo PEC **oppure**, solo in caso di concorrenti aventi sede in altri Stati membri, l'indirizzo di posta elettronica ai fini delle comunicazioni di cui all'art. 76, comma 5 del Codice;
8. autorizza qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di "accesso agli atti", la stazione appaltante a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla gara **oppure** non autorizza, qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di "accesso agli atti", la stazione appaltante a rilasciare copia dell'offerta tecnica e delle

spiegazioni che saranno eventualmente richieste in sede di verifica delle offerte anomale, in quanto coperte da segreto tecnico/commerciale. Tale dichiarazione dovrà essere adeguatamente motivata e comprovata ai sensi dell'art. 53, comma 5, lett. a), del Codice;

9. attesta di essere informato, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 13 del decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito della presente gara, nonché dell'esistenza dei diritti di cui all'articolo 7 del medesimo decreto legislativo.

Per gli operatori economici ammessi al concordato preventivo con continuità aziendale di cui all'art. 186 bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267

10. indica, ad integrazione di quanto indicato nella parte III, sez. C, lett. d) del DGUE, gli estremi del provvedimento di ammissione al concordato e del provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare rilasciati dal Tribunale nonché dichiara di non partecipare alla gara quale mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese e che le altre imprese aderenti al raggruppamento non sono assoggettate ad una procedura concorsuale ai sensi dell'art. 186 *bis*, comma 6 del R.D. 16 marzo 1942, n. 267.

Le suddette dichiarazioni, di cui ai punti da Error: Reference source not found a Error: Reference source not found, potranno essere rese o sotto forma di allegati alla domanda di partecipazione ovvero quali sezioni interne alla domanda medesima debitamente compilate e sottoscritte dagli operatori dichiaranti nonché dal sottoscrittore della domanda di partecipazione.

Documentazione a corredo

Il concorrente allega:

- **PASSOE** di cui all'art. 2, comma 3 lett.b) della delibera ANAC n. 157/2016, relativo al concorrente; in aggiunta, nel caso in cui il concorrente ricorra all'avvalimento ai sensi dell'art. 49 del Codice, anche il PASSOE relativo all'ausiliaria; in caso di subappalto anche il PASSOE dell'impresa subappaltatrice;
- documento attestante la **GARANZIA PROVVISORIA** con allegata dichiarazione di impegno di un fideiussore di cui all'art. 93, comma 8 del Codice;
- **CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO, firmato digitalmente;**
- ricevuta di pagamento del **contributo a favore dell'ANAC;**

- (per gli operatori economici che presentano la cauzione provvisoria in misura ridotta, ai sensi dell'art. 93, comma 7 del Codice) **COPIA CONFORME DELLA CERTIFICAZIONE** di cui all'art. 93, comma 7 del Codice che giustifica la riduzione dell'importo della cauzione;
- ogni altra eventuale dichiarazione che l'operatore economico ritenga necessaria per la partecipazione al presente appalto, redatta in carta semplice e sottoscritta secondo quanto disposto del presente documento.

Documentazione e dichiarazioni ulteriori per i soggetti associati

Le dichiarazioni di cui al presente paragrafo sono sottoscritte secondo le modalità di cui al punto Error: Reference source not found.

Per i raggruppamenti temporanei già costituiti

- copia autentica del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata.
- dichiarazione in cui si indica, ai sensi dell'art. 48, co 4 del Codice, le parti del servizio/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

Per i consorzi ordinari o GEIE già costituiti

- atto costitutivo e statuto del consorzio o GEIE, in copia autentica, con indicazione del soggetto designato quale capofila.
- dichiarazione in cui si indica, ai sensi dell'art. 48, co 4 del Codice, le parti del servizio/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici consorziati.

Per i raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari o GEIE non ancora costituiti

- dichiarazione attestante:
 - a. l'operatore economico al quale, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
 - b. l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente con riguardo ai raggruppamenti temporanei o consorzi o GEIE ai sensi dell'art. 48 comma 8 del Codice conferendo mandato collettivo speciale con rappresentanza all'impresa qualificata come mandataria che stipulerà il contratto in nome e per conto delle mandanti/consorziate;
 - c. dichiarazione in cui si indica, ai sensi dell'art. 48, co 4 del Codice, le parti del servizio/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

Per le aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica

- copia autentica o copia conforme del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005, con indicazione dell'organo comune che agisce in rappresentanza della rete;
- dichiarazione, sottoscritta dal legale rappresentante dell'organo comune, che indichi per quali imprese la rete concorre;
- dichiarazione che indichi le parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Per le aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica

- copia autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005, recante il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla impresa mandataria; qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma digitale non autenticata ai sensi dell'art. 24 del d.lgs. 82/2005, il mandato nel contratto di rete non può ritenersi sufficiente e sarà obbligatorio conferire un nuovo mandato nella forma della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005;
- dichiarazione che indichi le parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Per le aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, ovvero, se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti, partecipa nelle forme del RTI costituito o costituendo:

- **in caso di RTI costituito:** copia autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005 con allegato il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria, recante l'indicazione del soggetto designato quale mandatario e delle parti del servizio o della fornitura, ovvero della percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete; qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma digitale non autenticata ai sensi dell'art. 24 del d.lgs. 82/2005, il mandato deve avere

la forma dell'atto pubblico o della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005;

- **in caso di RTI costituendo:** copia autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005, con allegate le dichiarazioni, rese da ciascun concorrente aderente al contratto di rete, attestanti:
 - a. a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
 - b. l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia di raggruppamenti temporanei;
 - c. le parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza potrà essere conferito alla mandataria con scrittura privata.

Qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma digitale non autenticata ai sensi dell'art. 24 del d.lgs. 82/2005, il mandato dovrà avere la forma dell'atto pubblico o della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005.

Le dichiarazioni di cui al presente paragrafo Error: Reference source not found potranno essere rese o sotto forma di allegati alla domanda di partecipazione ovvero quali sezioni interne alla domanda medesima.

In caso di partecipazione in Raggruppamento Temporaneo di Imprese e/o Consorzio:

- **costituendo:** i file e la cartella compressa contenenti la documentazione amministrativa dovranno essere sottoscritte, con apposizione della firma digitale, sia dal legale rappresentante/procuratore della/e mandante/i sia dal legale rappresentante/procuratore della mandataria, il quale provvederà anche a caricarla a sistema.
- **costituito:** i file e la cartella compressa contenenti la documentazione amministrativa dovranno essere sottoscritte, con apposizione della firma digitale, dal solo legale rappresentante/procuratore dell'impresa mandataria, il quale provvederà anche a caricarla a sistema.

N.B.: Nella produzione dei documenti in PDF di cui è richiesta scansione, si raccomanda l'utilizzo di una risoluzione grafica medio bassa, in modalità monocromatica (o scala di grigi), che non comprometta la leggibilità del

documento ma che, nel contempo, non produca file di dimensioni eccessive che ne rendano difficile il caricamento.

A pena di esclusione dalla presente gara, la documentazione amministrativa deve essere priva di qualsiasi indicazione diretta o indiretta di carattere economico relativa all'offerta presentata.

B - DOCUMENTAZIONE TECNICA

Entro il termine assegnato, le Imprese dovranno depositare sul sistema (upload), in riferimento alla procedura di gara in oggetto, nell'apposito spazio "**Busta B - Offerta Tecnica**", la documentazione tecnica prevista, redatta in lingua italiana, seguendo le istruzioni che compariranno a video.

L'upload di tale documentazione dovrà essere eseguito avvalendosi dell'apposita voce giustificativa "Offerta Tecnica" predisposta.

In caso di partecipazione in Raggruppamento Temporaneo di Imprese e/o Consorzio:

- **costituendo:** i file e la cartella compressa contenenti l'offerta tecnica dovranno essere sottoscritte, con apposizione della firma digitale, sia dal legale rappresentante/procuratore della/e mandante/i sia dal legale rappresentante/procuratore della mandataria, il quale provvederà anche a caricarla a sistema.

- **costituito:** i file e la cartella compressa contenenti l'offerta tecnica dovranno essere sottoscritte, con apposizione della firma digitale, dal solo legale rappresentante/procuratore dell'impresa mandataria, il quale provvederà anche a caricarla a sistema.

N.B.: Non saranno prese in considerazione offerte presentate senza documentazione tecnica.

A pena di esclusione dalla presente gara, la documentazione tecnica deve essere priva di qualsiasi indicazione diretta o indiretta di carattere economico relativa all'offerta presentata.

In particolare nella Busta B - Offerta tecnica l'operatore economico inserisce una relazione tecnica, composta da max 30 cartelle, con cui descrive le modalità proposte di organizzazione e gestione del servizio, contenente, altresì, le dichiarazioni di impegno, le attestazioni, informazioni, dati e documenti richiesti per l'attribuzione dei punteggi premiali previsti al paragrafo "Criteri di valutazione dell'offerta tecnica".

Tutto quanto indicato nella relazione tecnico-descrittiva dell'Offerta Tecnica sarà inteso quale specifica degli obiettivi che il concorrente vuole perseguire per dare il servizio qualitativamente soddisfacente.

Le proposte tecniche dovranno essere esclusivamente migliorative del progetto posto a base di gara, non dovranno in alcun modo variare o

modificare l'identità e le caratteristiche sostanziali del progetto, né comportare aggravii di costi, direttamente o in modo indotto, per l'Amministrazione.

Le proposte del concorrente, per ciascun oggetto di miglioria, dovranno essere chiare, univoche e motivate. Non potranno essere presentate più soluzioni alternative per uno stesso elemento.

Il concorrente dovrà altresì presentare una dichiarazione con la quale autorizzi l'Amministrazione, qualora un partecipante alla gara eserciti il diritto di accesso - ai sensi del D. Lgs. n. 241/90 e s.m.i. - a rilasciare copia di tutta la documentazione tecnica, ovvero dovrà indicare con precisione le parti relative all'Offerta Tecnica che dovranno essere oscurate poiché coperte da segreto tecnico/commerciale, e tale posizione contraria all'ostensione andrà debitamente motivata e comprovata ai sensi dell'art. 53 del D.Lgs. n. 50/2016. L'omissione di tale dichiarazione equivarrà all'autorizzazione all'ostensione.

L'offerta tecnica deve rispettare le caratteristiche minime stabilite nel Capitolato speciale di appalto, **pena l'esclusione** dalla procedura di gara.

►L'offerta tecnica deve essere sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore.

►Nel caso di concorrenti associati, l'offerta dovrà essere sottoscritta con le modalità indicate per la sottoscrizione della domanda.

C - OFFERTA ECONOMICA

Entro il termine assegnato, le Imprese dovranno depositare sul sistema (upload), in riferimento alla procedura di gara in oggetto, nell'apposito spazio "**Busta C - Offerta Economica**", la documentazione economica prevista, seguendo le istruzioni che compariranno a video.

L'upload di tale documentazione dovrà essere eseguito avvalendosi dell'apposita voce giustificativa "Offerta Economica" predisposta.

L'Offerta economica contiene:

- il **ribasso percentuale** offerto sull'importo posto a base di gara; ribasso percentuale, espresso in cifre, offerto sull'importo a base d'asta (al netto di IVA e degli oneri di sicurezza). Verranno prese in considerazione fino a tre cifre decimali;

i "**COSTI DELLA SICUREZZA**" (ai sensi dell'art. 95, comma 10, del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i), dell'importo relativo ai propri costi della sicurezza aziendali. Detti costi relativi alla sicurezza connessi con l'attività d'impresa dovranno risultare congrui rispetto all'entità e le caratteristiche delle prestazioni oggetto dell'appalto. L'Amministrazione aggiudicatrice procede

alla valutazione di merito circa l'adeguatezza dell'importo in sede di eventuale verifica della congruità dell'offerta;

i **"COSTI MANODOPERA"** (ai sensi dell'art. 95, comma 10, del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i), dell'importo relativo ai costi complessivi della manodopera impiegata. L'amministrazione aggiudicatrice procede alla valutazione di merito circa il rispetto di quanto previsto dall'art. 97, comma 5, lett. d) del Codice o in sede di eventuale verifica della congruità dell'offerta oppure prima dell'aggiudicazione;

Tutti i documenti relativi all'offerta economica (file generato dalla piattaforma e i documenti del dettaglio dell'offerta economica) devono essere firmati digitalmente.

In caso di partecipazione in Raggruppamento temporaneo di Imprese, Consorzio, GEIE,

costituendo: il file dell'offerta economica dovrà essere sottoscritto, con apposizione della firma digitale, sia dalla/e mandante/i sia dalla mandataria e la stessa provvederà al caricamento del file a sistema;

costituito: il file dell'offerta economica dovrà essere sottoscritto, con apposizione della firma digitale, dalla sola impresa mandataria, la quale provvederà anche a caricarlo a sistema.

Si precisa che:

il numero massimo di cifre decimali da inserire per la formulazione del ribasso è **3 (tre)**;

prima di formulare la propria offerta, il concorrente è tenuto a considerare attentamente l'importo posto a base d'asta.

IMPOSTA DI BOLLO/MODELLO F23:

La documentazione che costituisce l'OFFERTA ECONOMICA dovrà essere presentata nel rispetto di quanto stabilito dal DPR 642/1972 in ordine all'assolvimento dell'imposta di BOLLO. Il pagamento della suddetta imposta del valore di Euro 16,00 dovrà avvenire mediante l'utilizzo del modello F23 messo a disposizione dell'Agenzia delle Entrate (vedi facsimile allegato alla documentazione di gara **indicando tuttavia "Anno di riferimento" 2023**), con specifica indicazione:

- dei dati identificativi del concorrente (campo 4: denominazione o ragione sociale, sede sociale, prov., codice fiscale); in caso di soggetti di cui all'art. 45, comma 2, lett. d) ed e) del d. lgs. n. 50/2016 i dati sono quelli della mandataria capogruppo o di una mandante/consorziata e in caso di soggetti di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) ed c) del suddetto decreto i dati sono quelli del Consorzio o di una consorziata esecutrice;

- dei dati identificativi della stazione appaltante (campo 5);
- del codice ufficio o ente (campo 6: inserire il codice dell'Ufficio Territoriale dell'Agenzia delle Entrate competente per il Comune presso il quale si sta presentando l'istanza. Per il codice ufficio si deve fare riferimento alle Tabelle dei codici degli uffici finanziari e delle Direzioni Regionali e Provinciali pubblicate sul sito dell'Agenzia delle Entrate, cliccando sul seguente link: <https://www1.agenziaentrate.gov.it/documentazione/versamenti/codici/ricerca/VisualizzaTabella.php?ArcName=UFFICI>);
- del codice tributo (campo 11: 456T)
- della descrizione del pagamento (campo 12: "Bollo su istanza telematica - Gara: Lotto: CIG:).
- Estremi dell'atto o del documento (campo 10: Anno pubblicazione bando e codice C.I.G.)

Una volta compilato il modello, l'importo dovuto può essere versato online oppure presso gli sportelli delle Banche, di Poste Italiane S.p.A. oppure degli agenti della riscossione. **A comprova del pagamento effettuato, il concorrente dovrà allegare nella documentazione amministrativa entro il termine di presentazione dell'offerta copia informatica (scansione) del modello F23, opportunamente compilato, con il quale è stato effettuato il pagamento.** Al termine delle operazioni di gara, l'ente appaltante provvederà ad inviare, al competente ufficio territoriale dell'Agenzia delle Entrate, l'elenco di tutti gli operatori economici partecipanti, al fine del controllo sull'avvenuto pagamento dell'imposta di bollo.

ULTERIORI CAUSE DI ESCLUSIONE INERENTI LA FORMULAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA

Saranno escluse le offerte condizionate, contenenti riserve, espresse in modo indeterminato così che non sia possibile desumere con certezza la volontà dell'offerente, od alternative.

Quanto previsto in materia di compilazione, presentazione, valore e sottoscrizione dell'offerta è tassativo: ogni inosservanza di una o più delle prescrizioni, formali e sostanziali, così come l'apposizione di qualsiasi clausola o condizione comporterà l'esclusione dalla gara.

RECAPITO PRESSO LA STAZIONE APPALTANTE.

Non è ammesso il recapito di alcun atto o documento presso la Stazione appaltante.

La documentazione di gara è disponibile anche al seguente indirizzo internet della Stazione appaltante: La documentazione di gara è disponibile sul sito internet: <https://www.comune.bucciano.bn.it/> nella sezione "Amministrazione Trasparente" sotto-sezione "Bandi di gara e contratti".

15. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

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

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

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	80
Offerta economica	20
TOTALE	100

15. 1 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

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

Nella colonna identificata con la lettera D vengono indicati i "Punteggi discrezionali", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.

Nella colonna identificata con la lettera Q vengono indicati i "Punteggi quantitativi", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito mediante applicazione di una formula matematica.

Nella colonna identificata dalla lettera T vengono indicati i "Punteggi tabellari", vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto.

Tabella dei criteri discrezionali (D), quantitativi (Q) e tabellari (T) di valutazione dell'offerta tecnica

n.	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	Prodotti biologici	10	1.1	Impegno a fornire un numero di prodotti biologici aggiuntivo rispetto a quello stabilito dai CAM vigenti (indicare la/le specie e le quantità)			MAX Puntì 10 Per n. 4 prodotti in più: 4 punti Per n. 8 prodotti in più: 8 punti Per oltre n. 8 prodotti in più: 10 punti
2	Chilometro zero e filiera corta	10	2.1	Impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera		MAX Puntì 8	

				<p>corta tra le seguenti categorie: ortaggi, frutta, legumi, cereali, pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati. L'operatore economico deve indicare la/le specie e le quantità</p>		<p>Il punteggio sarà assegnato in proporzione alla quantità, varietà e rappresentatività del prodotto con la formula prevista per gli elementi di valutazione di natura quantitativa</p>	
			2.2	<p>Ulteriori punti tecnici si assegnano se il trasporto primario dei prodotti da filiera corta e KM 0, come sopra definiti, sarà effettuato con veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) e con delle misure di gestione ambientale della logistica.</p>			<p>MAX 2 punti</p> <p>SI: 2 punti NO: 0 punti</p>
3	Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica	10	3.1	<p>Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL);</p>			<p>MAX Punti 10</p> <p>25% (sul totale dei mezzi impiegati) di veicoli a minori emissioni e a minori consumi energetici: Punti 2 50 % (sul totale dei mezzi impiegati) di veicoli a minori emissioni e a minori</p>

						consumi energetici: Punti 5 75 % (sul totale dei mezzi impiegati) di veicoli a minori emissioni e a minori consumi energetici: Punti 7 100 % (sul totale dei mezzi impiegati) di veicoli a minori emissioni e a minori consumi energetici: Punti 10
4	Comunicazione	10	4.1	Impegno ad attuare iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto. La valutazione terrà conto anche dell'idoneità dei messaggi proposti.	MAX 10 punti	
5	Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari	8	5.1	Somministrazione, per la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati, di prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge 18 agosto 2018, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91, convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116	MAX punti 3	Il punteggio sarà assegnato in proporzione alla quantità, varietà e rappresentatività del prodotto, con la formula prevista per gli elementi di valutazione di natura quantitativa

			5.2	Impegno a soddisfare l'intero fabbisogno di una o più tipologie di prodotti alimentari con prodotti biologici provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla citata legge 18 agosto 2015, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità di cui all'art. 6 del citato decreto-legge 24 giugno 2014 n. 91		MAX punti 5 Il punteggio sarà assegnato in proporzione alla quantità, varietà e rappresentati vità del prodotto	
6	Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi.	8	6.1	Per quanto riguarda il pesce di allevamento, somministrazione di prodotti ittici provenienti esclusivamente da acquacoltura biologica, dunque con l'etichetta di cui al regolamento (CE) n. 2018/848;		MAX 5 punti Il punteggio sarà assegnato in proporzione alla quantità, varietà e rappresentati vità del prodotto	
			6.2	Somministrazione di prodotti ittici appartenenti a stock il cui tasso di sfruttamento, ove noto, presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al massimo rendimento sostenibile.		MAX 3 Punti Il punteggio sarà assegnato in proporzione alla quantità, varietà e rappresentati vità del prodotto	
7	Organizzazione del servizio	10	7.1	Composizione del team di lavoro per lo svolgimento del servizio di refezione con riferimento al numero di unità, all'orario di servizio, alle mansioni e alle qualifiche professionali degli operatori addetti utilizzati per il servizio. Modalità di rilevazione dell'utenza, produzione pasti, scodellamento e somministrazione/distribuzione, nonché preparazione tavoli, riassetto,	MAX Punti 10		

				lavaggio/igienizzazione/sanificazione stoviglie ed attrezzature, pulizia e igienizzazione/sanificazione locali e smaltimento rifiuti.			
8	Recupero del cibo non somministrato al fine di eliminare gli sprechi alimentari	9	8.1	Progetto di recupero del cibo non somministrato, destinato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari.	MAX		Punti 9
9	Rating di legalità In caso di RTI è sufficiente che un operatore economico componente il RTI detenga il rating di legalità. Qualora due o più operatori economici detengano il rating di legalità, ai fini dell'attribuzione del punteggio sarà considerato il maggior rating di legalità detenuto dall'impresa (mandataria o mandante) componente il raggruppamento temporaneo di impresa. Con riferimento ai Consorzi è sufficiente che il rating di legalità sia posseduto o dal consorzio o da una delle consorziate esecutrici del servizio. Qualora il consorzio e la/e consorziata/e esecutrice/i detengano il rating di legalità, ai fini dell'attribuzione del punteggio sarà considerato il maggior rating di legalità detenuto dall'impresa (consorzio o consorziata/esecutrice)	3	9.1	1 stella			Punti 1
				2 stelle			Punti 2
				3 stelle			Punti 3
10	Possesso certificazione aziendale conforme allo standard SA 8000:2014	2	10.1				2

In riferimento ai criteri di valutazione si specifica che:

Chilometro zero e filiera corta

Definizioni: Per filiera corta si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto e purché la piattaforma sia collocata entro il Km 0 (o chilometro utile, nel caso dei piccoli comuni), come nel seguito definito. Nel caso dei prodotti locali trasformati, il «produttore» è l'azienda di trasformazione, che utilizza materie prime o i principali ingredienti del prodotto trasformato, locali (ovvero prodotti da Km 0) (Esempio: farina, pasta, pane, biscotti; realizzate con grano «Km 0»; Prosciutto (o simili): realizzati con carni suina a km 0; olio: da ulivi, a Km 0).

Per «chilometro zero» (o, nel caso dei piccoli comuni «chilometro utile») si intende una distanza tra terreno coltivato/sito dell'allevamento e centro di cottura, o interno o esterno, di 200 Km (o di 150 km qualora la stazione appaltante volesse seguire le indicazioni previste nell'ambito del decreto-legge 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche») e, nel caso dei piccoli comuni 70 Km (ex art. 11, comma 2, lett. b) , della legge 6 ottobre 2017, n. 158 «Misure per il sostegno e la valorizzazione dei piccoli comuni, nonché disposizioni per la riqualificazione e il recupero dei centri storici dei medesimi comuni»). Per prodotti agricoli e alimentari a chilometro utile ai sensi della legge 6 ottobre 2017, n. 158 si intendono infatti i prodotti provenienti da un luogo di produzione o da un luogo di coltivazione e allevamento della materia prima agricola primaria utilizzata nella trasformazione dei prodotti, situato entro un raggio di 70 chilometri dal luogo di vendita, nonché, sulla base di quanto verrà stabilito da un apposito decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, d'intesa con il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, che ne stabilirà i criteri e i parametri, i prodotti per i quali è dimostrato un limitato apporto delle emissioni inquinanti derivanti dal trasporto, calcolato dalla fase di produzione fino al momento del consumo finale.

Sub criterio 2.1: Al fine di ridurre gli impatti ambientali, anche legati ai trasporti primari, si attribuiscono punti tecnici premianti all'offerente che dimostri il proprio impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta tra le seguenti categorie: ortaggi, frutta, legumi, cereali: indicare la/le specie e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie di ortaggio o frutta, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire; pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati: indicare la o le tipologie e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire. Il punteggio deve essere attribuito in proporzione al maggior numero di prodotti biologici da KM 0 e filiera corta offerti ed alla relativa rappresentatività.

L'operatore economico presenta una dichiarazione dell'impegno assunto che riporti l'elenco dei «produttori» vale a dire produttori primari, associazioni di produttori primari o aziende di trasformazione che fanno uso di materie prime o dei principali ingredienti dei prodotti trasformati da «KM 0», con le seguenti informazioni: le categorie di prodotti biologici e le relative quantità che verranno forniti da ciascuno di detti subfornitori; la localizzazione del terreno agricolo o del sito produttivo. A tale dichiarazione devono essere allegati i contratti preliminari con i «produttori» che riportino: gli estremi delle licenze relative alle certificazioni biologiche possedute; le quantità su base mensile per l'ortofrutta o su base annua per le altre categorie di derrate alimentari che prevedono di fornire per l'intera durata contrattuale; la localizzazione dei loro terreni produttivi e la capacità produttiva annua per ciascuna specie ortofrutticola che verrà fornita. Nel caso di impegno a fornire prodotti biologici trasformati da KM 0, deve essere indicata la provenienza delle materie prime principali che vi sono contenute.

Sub criterio 2.2: Ulteriori punti tecnici si assegnano se il trasporto primario dei prodotti da filiera corta e KM 0, come sopra definiti, sarà effettuato con veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) e con delle misure di gestione ambientale della logistica.

L'operatore economico presenta una dichiarazione dell'impresa che gestirà i trasporti primari che riporti l'elenco dei veicoli che verranno utilizzati, indicando il costruttore, la designazione commerciale e il modello, la categoria, la classe, il motore propulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale e la targa dei mezzi di trasporto, se già disponibile e descrivere le misure di gestione ambientale della logistica.

Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica

Sub criterio 3.1: L'operatore economico dichiara l'impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL); A tal fine dichiara il numero di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici che utilizzerà rispetto al numero complessivo dei mezzi da impiegare nel servizio, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motore propulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale; la targa dei mezzi di trasporto, se già disponibile.

Comunicazione

L'operatore economico descrive il progetto illustrando le iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto. La valutazione terrà conto anche dell'idoneità dei messaggi proposti.

La stazione appaltante intende contribuire alla promozione della salute e all'educazione alimentare attraverso l'organizzazione, a carico della ditta aggiudicataria, di iniziative informative e culturali che, prendendo a spunto le dinamiche storico-geografiche e gli sviluppi nelle colture dei prodotti alimentari a filiera campana e a KM 0, accrescano la consapevolezza e l'importanza di un'alimentazione sana, soprattutto nell'età evolutiva.

Le iniziative possono utilmente prevedere il coinvolgimento e la partecipazione diretta di produttori/allevatori locali quali testimonial delle tradizioni.

L'operatore deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

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

L'operatore economico presente e illustra, altresì, i corsi di formazione ed aggiornamento professionale del personale da impiegare nell'appalto.

Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari

Sub criteri 5.1 e 5.2: L'operatore economico presenta una dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante contenente l'impegno assunto con indicazione delle tipologie, delle quantità e delle caratteristiche - biologico/convenzionale/ difesa integrata volontaria - dei prodotti alimentari; elenco dei fornitori; indicazione delle relative caratteristiche soggettive (iscrizione nella Rete LAQ o agricoltura sociale), allegando altresì i contratti preliminari con i potenziali subfornitori i quali devono riportare tutte le informazioni di interesse, tra le quali la loro capacità produttiva.

Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi

Sub criteri 6.1 e 6.2:

L'operatore economico:

- consulta i documenti ufficiali prodotti in ambito internazionale dalla General Fisheries Commission for the Mediterranean (GFCM (<http://www.fao.org/gfcm/publications/somfi/en/>)) e gli aggiornamenti degli stock assessment predisposti dai gruppi di lavoro relativi ai piccoli pelagici (Working Group on Stock Assessment of Small Pelagic Species - WGSASP) e demersali (Working Group on Stock Assessment of Demersal Species (WGSAD) disponibili al sito <http://www.fao.org/gfcm/reports/technical-meetings>); le valutazioni per gli stock mediterranei di cui al sito <https://stecf.jrc.ec.europa.eu/reports/medbs>) e per gli stock nord europei/atlantici di cui al sito <https://stecf.jrc.ec.europa.eu/reports/> Per gli stock nazionali si consulti anche l'Annuario dei Dati Ambientali di ISPRA, sezione pesca (http://annuario.isprambiente.it/sites/default/files/pdf/2016/integrale/2_Pesca_2016_finale.pdf)). Sono presunti conformi i prodotti ittici di provenienza di origine FAO 37 o FAO 27 certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti, ma sono parimenti ammessi anche i prodotti ittici non certificati. Sub criterio c) Per quanto riguarda i prodotti da pesca in mare (dunque non da itticoltura), somministrazione dei soli prodotti ittici freschi pescati nel luogo più prossimo al centro di cottura;
- presenta una dichiarazione nella quale si attesti l'impegno assunto. Nel caso di impegno alla somministrazione di prodotti ittici locali, descrivere il progetto e la filiera.

Organizzazione del servizio

Non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua e bevande confezionate se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie). L'operatore economico dovrà pertanto individuare e presentare la soluzione più idonea in base all'utenza e al contesto, prevedendo l'utilizzo di acqua di rete eventualmente microfiltrata. La ditta che effettua il servizio di microfiltrazione si deve attenere al rispetto di procedure certificate e della normativa vigente in materia e dovrà utilizzare attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica. L'operatore dovrà inoltre dichiarare la soluzione che si impegna ad adottare per evitare i confezionamenti. L'operatore indica, altresì, un eventuale centro di cottura alternativo a quello principale e per le emergenze. Resta fermo che la stazione appaltante quale centro di cottura principale mette a disposizione dell'appaltatore gratuitamente il centro di cottura comunale sito presso il plesso scolastico di via Provinciale.

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

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale nella colonna "D" della tabella, i singoli Commissari attribuiranno, per ogni elemento e sub-elemento di valutazione, un coefficiente variabile tra 0-1, con un numero massimo di decimali pari a due. Una volta che ciascun commissario ha attribuito il coefficiente viene calcolata la media dei coefficienti attribuiti ed assegnato il valore 1 al coefficiente più elevato. Verranno di conseguenza riparametrati tutti gli altri coefficienti. Il coefficiente definitivo così ottenuto verrà preso in considerazione fino alla seconda cifra decimale arrotondandola all'unità superiore ove la terza cifra sia maggiore o uguale a cinque.

I coefficienti sono attribuiti dai singoli commissari sulla base dei criteri metodologici (motivazionali) e sulla base di una valutazione graduata sulla scala di giudizi di seguito riportati:

GIUDIZIO	COEFFICIENTE	CRITERI METODOLOGICI - MOTIVAZIONALI
INSUFFICIENTE	0,00	Non valutabile, senza alcuna proposta o inadeguata rispetto agli standards qualitativi e prestazionali richiesti
SUFFICIENTE	Da 0,01 a 0,20	Proposta sufficiente, poco dettagliata, molto semplice con pochi aspetti, rispondente in maniera scarsa agli standards qualitativi e prestazionali richiesti
DISCRETO	Da 0,21 a 0,40	Livello di definizione discreto, con proposta essenziale, semplice, rispondente in maniera sufficiente agli standards qualitativi e prestazionali richiesti.
BUONO	Da 0,41 a 0,60	Livello di definizione buono, con proposta adeguata e significativa, rispondente in maniera discreta agli standards qualitativi e prestazionali richiesti
DISTINTO	Da 0,61 a 0,80	Livello di definizione distinto, con proposta ampia e corretta, abbastanza dettagliata, rispondente in maniera più che discreta

		agli standard qualitativi e prestazionali richiesti
OTTIMO	Da 0,81 a 1,00	Livello di definizione ottimo, con proposta assolutamente completa, molto dettagliata, corretta e ricca di aspetti e soluzioni elaborate in maniera complessa, rispondente agli standards qualitativi e prestazionali richiesti

A ciascuno degli elementi quantitativi cui è assegnato un punteggio nella colonna "Q" della tabella, è attribuito un coefficiente, variabile tra zero e uno, utilizzando la formula lineare ovvero:

$$C_i = R_a/R_{max}$$

dove:

C_i = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo;

R_a = valore dell'offerta del concorrente i-esimo;

R_{max} = valore dell'offerta più conveniente.

Quanto agli elementi cui è assegnato un punteggio tabellare identificato dalla colonna "T" della tabella, il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto.

N.B. La presentazione di relazioni di offerta senza un contenuto sostanziale e/o di mera forma, equivarrà a mancata presentazione dell'offerta e, pertanto, comporterà l'esclusione del candidato qualora il parametro risulti "obbligatorio".

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

Quanto all'offerta economica, è attribuito all'elemento economico un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite la:

Formula con interpolazione lineare

$$V_{ai} = R_a/R_{max}$$

dove:

V_{ai} = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo;

R_a = ribasso percentuale dell'offerta del concorrente i-esimo;

R_{max} = ribasso percentuale dell'offerta più conveniente.

15.4 METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI E FORMAZIONE GRADUATORIA

Il calcolo dell'offerta economicamente più vantaggiosa sarà effettuato mediante l' utilizzo del metodo aggregativo compensatore, ovvero sulla sommatoria dei coefficienti attribuiti per ciascun criterio, ponderati per il peso relativo del criterio che si riassume con l'applicazione della seguente formula generale:

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

dove:

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

n = numero totale dei requisiti (in totale 11)

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

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

Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel singolo criterio nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene riparametrato attribuendo all'offerta del concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto per il criterio il punteggio massimo previsto e alle offerte degli altri concorrenti un punteggio proporzionale decrescente.

16. SVOLGIMENTO OPERAZIONI DI GARA: APERTURA BUSTA A E VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

Gli operatori che intendono partecipare alla presente procedura di gara, **pena la nullità dell'offerta e l'esclusione dalla stessa**, devono far pervenire l'offerta ed i documenti attraverso la piattaforma MEPA di CONSIP **entro il termine perentorio indicato sulla piattaforma stessa**.

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

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

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

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

Modalità di espletamento della procedura

La procedura si svolgerà secondo quanto previsto dal manuale d'uso dei sistemi di e-procurement per le Amministrazioni - Procedura di Acquisto

tramite RDO aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

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

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

Il procedimento avrà il seguente svolgimento:

I Fase: valutazione adempimenti formali.

Nel giorno e ora stabiliti nella RdO il RUP procederà all'apertura dei plichi per la verifica della documentazione richiesta e della sua conformità alle norme prescritte per l'ammissibilità alla procedura e quindi:

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

II Fase apertura buste offerta tecnica ed economica:

Al termine della precedente fase si procederà con l'apertura delle buste contenenti l'offerta tecnica e successivamente l'offerta economica relativamente ai soli operatori ammessi.

1) valutazione offerta tecnica: La Commissione si avvale della facoltà di aggiornarsi in una o più sedute non aperte al pubblico per la valutazione della documentazione tecnica e la conseguente attribuzioni dei punteggi.

2) valutazione offerta economica: lettura dei ribassi contenuti nelle offerte economiche degli operatori economici partecipanti e determinazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

In caso di offerte identiche si procederà a norma del 2° comma dell'art. 77 del R.D. 23/5/24 n. 827.

In seduta pubblica, si procederà alla formalizzazione della graduatoria di merito tramite il sistema MePA, in base alla quale definisce l'aggiudicazione dell'appalto.

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

Resta inteso che la RDO non ha natura di proposta contrattuale, per cui l'Amministrazione non assume alcun vincolo in ordine alla prosecuzione della stessa. In ogni caso i concorrenti non potranno pretendere alcun compenso a nessun titolo, neanche risarcitorio, in ragione della partecipazione alla gara o delle spese sostenute per l'effettuazione dell'offerta. L'aggiudicazione sarà comunicata tempestivamente e comunque entro un termine non superiore a cinque giorni all'aggiudicatario, al concorrente che segue nella graduatoria, a tutti i candidati che hanno presentato un'offerta ammessa in gara, a coloro la cui offerta sia stata esclusa se hanno proposto impugnazione avverso l'esclusione, o sono in termini per presentare dette impugnazioni, nonché a coloro che hanno impugnato la lettera di invito, se detta impugnazione non sia stata ancora respinta con pronuncia giurisdizionale definitiva.

17. COMMISSIONE GIUDICATRICE

La commissione giudicatrice è nominata, ai sensi dell'art. 216, comma 12 del Codice, dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte ed è composta da un numero dispari pari a n.3 membri. In capo ai commissari non devono sussistere cause ostative alla nomina ai sensi dell'art. 77, comma 9, del Codice. A tal fine i medesimi rilasciano apposita dichiarazione alla stazione appaltante.

La commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche dei concorrenti e fornisce ausilio al RUP nella valutazione della congruità delle offerte tecniche (cfr. Linee guida n. 3 del 26 ottobre 2016).

La stazione appaltante pubblica, sul profilo di committente, nella sezione "amministrazione trasparente", la composizione della commissione giudicatrice e i curricula dei componenti, ai sensi dell'art. 29, comma 1 del Codice.

Ai sensi dell'articolo 77, comma 2, del Codice dei Contratti, i commissari potranno lavorare a distanza avvalendosi di strumenti che salvaguardano la riservatezza delle comunicazioni.

18. APERTURA DELLE BUSTE B E C - VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE

La Commissione giudicatrice, in seduta pubblica, procederà all'apertura della busta concernente l'offerta tecnica ed alla verifica della presenza dei documenti richiesti dal presente disciplinare.

In una o più sedute riservate la Commissione procederà all'esame ed alla valutazione delle offerte tecniche e all'assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri e le formule indicati nel presente disciplinare.

Qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, la stazione appaltante si riserva di non procedere all'aggiudicazione ai sensi dell'art. 95, comma 12 del Codice.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di aggiudicare la gara, anche in presenza di una sola offerta formalmente valida, purché congrua e conveniente.

19. VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE

Al ricorrere dei presupposti di cui all'art. 97 del Codice, e in ogni altro caso in cui, in base a elementi specifici, l'offerta appaia anormalmente bassa, il RUP, avvalendosi, se ritenuto necessario, della commissione, valuta la congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità delle offerte che appaiono anormalmente basse.

Si procede a verificare la prima migliore offerta anormalmente bassa. Qualora tale offerta risulti anomala, si procede con le stesse modalità nei confronti delle successive offerte, fino ad individuare la migliore offerta ritenuta non anomala. È facoltà della stazione appaltante procedere contemporaneamente alla verifica di congruità di tutte le offerte anormalmente basse.

Si precisa che la determinazione della soglia di anomalia sarà effettuata con riferimento ai punteggi conseguiti prima della riparametrazione.

Il RUP richiede per iscritto al concorrente la presentazione, per iscritto, delle spiegazioni, se del caso indicando le componenti specifiche dell'offerta ritenute anomale.

A tal fine, assegna un termine non inferiore a quindici giorni dal ricevimento della richiesta.

Il RUP, con il supporto della commissione, esamina in seduta riservata le spiegazioni fornite dall'offerente e, ove le ritenga non sufficienti ad escludere l'anomalia, può chiedere, anche mediante audizione orale, ulteriori chiarimenti, assegnando un termine massimo per il riscontro.

Il RUP esclude, ai sensi degli articoli 59, comma 3 lett. c) e 97, commi 5 e 6 del Codice, le offerte che, in base all'esame degli elementi forniti con le

spiegazioni risultino, nel complesso, inaffidabili e procede ai sensi del seguente articolo 23.

20. AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO

Prima dell'aggiudicazione, la stazione appaltante, ai sensi dell'art. 85 comma 5 del Codice, richiede al concorrente cui ha deciso di aggiudicare l'appalto di presentare i documenti di cui all'art. 86 del Codice, ai fini della prova dell'assenza dei motivi di esclusione di cui all'art. 80 e del rispetto dei criteri di selezione di cui all'art. 83 del medesimo Codice.

La stazione appaltante, previa verifica ed approvazione della proposta di aggiudicazione ai sensi degli artt. 32, comma 5 e 33, comma 1 del Codice, aggiudica il contratto.

L'aggiudicazione diventa efficace, ai sensi dell'art. 32, comma 7 del Codice, all'esito positivo della verifica del possesso dei requisiti prescritti.

In caso di esito negativo delle verifiche, la stazione appaltante procederà alla revoca dell'aggiudicazione, alla segnalazione all'ANAC nonché all'incameramento della garanzia provvisoria. La stazione appaltante aggiudicherà, quindi, al secondo graduato procedendo altresì, alle verifiche nei termini sopra indicati.

Nell'ipotesi in cui l'appalto non possa essere aggiudicato neppure a favore del concorrente collocato al secondo posto nella graduatoria, l'appalto verrà aggiudicato, nei termini sopra detti, scorrendo la graduatoria.

La stipulazione del contratto è subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia, fatto salvo quanto previsto dall'art. 88 comma 4-bis e 89 e dall'art. 92 comma 3 del d.lgs. 6 settembre 2011 n. 159 (c.d. Codice Antimafia).

Il contratto, ai sensi dell'art. 32, co. 9 del Codice, non potrà essere stipulato prima di 35 giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione.

La stipula avrà luogo entro 60 giorni dall'intervenuta efficacia dell'aggiudicazione ai sensi dell'art. 32, co. 8 del Codice, salvo il differimento espressamente concordato con l'aggiudicatario.

All'atto della stipulazione del contratto l'aggiudicatario deve presentare, nella misura e nei modi previsti dall'art. 103 del Codice, la garanzia definitiva, che sarà svincolata ai sensi e secondo le modalità previste dal medesimo articolo.

Il contratto è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla l. 13 agosto 2010, n. 136.

Nei casi di cui all'art. 110 co. 1 del Codice la stazione appaltante interpella progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento dell'esecuzione o del completamento del servizio/fornitura.

Le spese relative alla pubblicazione del bando, ai sensi dell'art. 216, comma 11 del Codice e del d.m. 2 dicembre 2016 (GU 25.1.2017 n. 20), sono a carico dell'aggiudicatario e dovranno essere rimborsate alla stazione appaltante entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione. In caso di suddivisione dell'appalto in lotti funzionali, le spese relative alla pubblicazione saranno suddivise tra gli aggiudicatari dei lotti in proporzione al relativo valore.

Sono a carico dell'aggiudicatario anche tutte le spese contrattuali, gli oneri fiscali quali imposte e tasse - ivi comprese quelle di registro ove dovute - relative alla stipulazione del contratto.

21. CLAUSOLA SOCIALE E ALTRE CONDIZIONI PARTICOLARI DI ESECUZIONE

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'esecutore uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

A tal fine, l'elenco del personale attualmente impiegato è il seguente:

Unità	qualifica/ mansione	n. ore settimanali ciascuno	n. settimane	Livello CCNL Turismo- pubblici esercizi
1	Capo Cuoco	20 ore settimanali	32	Livello 4
1	Addetta al servizio	4 ore settimanali	32	Livello 6
1	Addetta al servizio	12 ore settimanali	32	Livello 6

22. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Per le controversie derivanti dalla presente procedura è competente il T.A.R. Campania - Sezione Napoli.

23. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati raccolti sono trattati e conservati ai sensi del Regolamento UE n.2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al

trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati, del decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196 recante il “Codice in materia di protezione dei dati personali” e ss mm e ii, del decreto della Presidenza del Consiglio dei Ministri n. 148/21 e dei relativi atti di attuazione secondo quanto riportato nell’apposita scheda informativa allegata alla documentazione di gara.

*Il R.U.P.
Dr. Alfonso Russo*

BOLSA

INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI PER GLI APPALTI E BANDI DI GARA

Ai sensi degli artt. 13 e 14 del Regolamento (UE) n. 2016/679 (di seguito "Regolamento" o "GDPR") e di ogni normativa applicabile in riferimento al trattamento dei Dati Personali, questo documento descrive le modalità di trattamento dei Dati Personali riguardanti persone fisiche oggetto di trattamento, effettuate dal Comune di Bucciano in qualità di Stazione Appaltante, necessarie alla partecipazione al presente appalto e alla conseguente esecuzione del contratto, in ottemperanza ad obblighi di legge, ed in particolare per le finalità legate all'espletamento della presente procedura.

La informiamo che il trattamento sarà improntato ai principi di correttezza, liceità, trasparenza, minimizzazione dei dati, esattezza, integrità, e di tutela della Sua riservatezza e dei Suoi diritti.

1. DATI DEL TITOLARE DEL TRATTAMENTO E DEL RESPONSABILE PER LA PROTEZIONE DEI DATI (RPD/DPO)

1.1. Titolare Del Trattamento

Il Titolare del Trattamento dei dati è il Comune di Bucciano, con sede alla via Provinciale, 14, Bucciano, tel. +39 0823 712742; PEC: protocollo.bucciano@asmepec.it, nella persona del Sindaco pro tempore.

1.2. Responsabile Protezione dei Dati (RPD/DPO)

Il responsabile della protezione dei dati è la società QUALIFICA GROUP SRL nella persona del legale rappresentante dott. Enrico Ferrante, contattabile all'indirizzo e-mail: bucciano-gdpr@qualificagroup.it

2. TIPOLOGIA DEI DATI TRATTATI

Nell'ambito delle attività effettuate per l'affidamento dell'appalto, i Dati Personali degli utenti riguarderanno, a titolo esemplificativo ma non esaustivo:

Tipologia	Descrizione
[X] dati identificativi, anagrafici e di contatto	cognome e nome, residenza, codice fiscale, partita IVA, numero di telefono, indirizzo e-mail, documenti di identificazione, firma, riferimenti bancari, curriculum vitae.
[X] dati relativi a condanne penali, reati, misure di sicurezza	i dati giudiziari possono essere utilizzati ai fini della verifica dell'assenza di cause di esclusione in base alla vigente normativa in materia di contratti pubblici.
[X] dati di connessione	indirizzo IP, login, MAC address, indirizzi URI/URL (Uniform Resource Identifier/Locator), orario della richiesta al server, modalità di richiesta al server, caratteristiche del file ottenuto in risposta, identificatore numerico della risposta data dal server, dati relativi al sistema operativo ed all'ambiente informatico.

3. FINALITÀ E BASE GIURIDICA DEI TRATTAMENTI

Il Titolare tratta i Dati Personali, direttamente comunicati o raccolti presso altri Titolari del trattamento (previa verifica del rispetto delle condizioni di liceità da parte dei terzi), o fonti pubbliche, in osservanza delle normative di riferimento per le finalità relative alle procedure per l'affidamento dell'appalto, di cui agli atti di indizione del medesimo; nonché, con riferimento all'aggiudicatario, per la stipula e l'esecuzione del contratto di appalto con i connessi e relativi adempimenti. Il Trattamento è effettuato e legittimato dalle seguenti basi giuridiche:

- a) Stipula ed esecuzione del contratto, anche nella fase precontrattuale (art. 6 par. 1 lett. b del GDPR);

- b) Adempimento degli obblighi giuridici cui è soggetto il Titolare del trattamento (art. 6 par. 1 lett. c del GDPR);
- c) Esecuzione di un compito di interesse pubblico o connesso all'esercizio di pubblici poteri di cui è investito il titolare del trattamento (art. 6 par. 1 lett. e del GDPR), nei casi, per es., di procedura ad evidenza pubblica finalizzata alla selezione del contraente.

Si informa inoltre che il conferimento dei dati è obbligatorio ed il loro mancato, parziale o inesatto conferimento potrà avere, come conseguenza, l'impossibilità di svolgere l'attività o fornire il servizio.

Qualora il Titolare del trattamento intenda trattare ulteriormente i Dati Personali per una finalità diversa da quella per cui essi sono stati raccolti, prima di tale ulteriore trattamento verranno fornite informazioni in merito a tale diversa finalità e ogni ulteriore informazione pertinente.

4. MODALITÀ DI TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Il trattamento sarà effettuato sia con strumenti manuali e/o informatici e telematici con logiche di organizzazione ed elaborazione strettamente correlate alle finalità stesse e comunque in modo da garantire la sicurezza, l'integrità e la riservatezza dei dati stessi nel rispetto delle misure organizzative, fisiche e logiche previste dalle disposizioni vigenti.

I Dati Personali forniti saranno tra l'altro oggetto di:

Descrizione	
<input checked="" type="checkbox"/> raccolta	<input checked="" type="checkbox"/> limitazione
<input checked="" type="checkbox"/> organizzazione	<input checked="" type="checkbox"/> strutturazione
<input checked="" type="checkbox"/> registrazione	<input checked="" type="checkbox"/> conservazione
<input checked="" type="checkbox"/> estrazione	<input checked="" type="checkbox"/> consultazione
<input checked="" type="checkbox"/> uso	<input checked="" type="checkbox"/> comunicazione mediante trasmissione
<input checked="" type="checkbox"/> raffronto od interconnessione	<input checked="" type="checkbox"/> cancellazione o distruzione
<input checked="" type="checkbox"/> diffusione	<input checked="" type="checkbox"/> selezione
<input checked="" type="checkbox"/> elaborazione	

I dati non saranno in nessun caso oggetto di diffusione né di comunicazione all'esterno delle strutture dell'Ente, se non nei casi espressamente autorizzati dall'interessato o nei casi previsti dalla legge e necessari all'adempimento del servizio (ad esempio la pubblicazione nella sezione "Amministrazione trasparente", nonché nelle ulteriori ipotesi previste in materia di trasparenza ed anticorruzione).

Il trattamento non comporta l'attivazione di un processo decisionale automatizzato, compresa la profilazione di cui all'art. 22, paragrafi 1 e 4, GDPR.

5. MISURE DI SICUREZZA

Il Titolare del Trattamento adotterà tutte le necessarie misure di sicurezza al fine di ridurre al minimo i rischi di distruzione o di perdita, anche accidentale, dei dati stessi, di accesso non autorizzato o di trattamento non consentito o non conforme alle finalità indicate nel presente documento nel pieno rispetto dell'art. 32 del GDPR.

6. AMBITO DI COMUNICAZIONE E DESTINATARI DEI DATI PERSONALI

Il trattamento sarà svolto esclusivamente da soggetti a ciò debitamente autorizzati per iscritto dal Titolare, in ossequio alle disposizioni della normativa applicabile. I dati personali sono altresì trattati dal personale (amministrativo, tecnico e ausiliario) del Titolare, che agisce sulla base delle mansioni assegnate e di specifiche istruzioni fornite in ordine a finalità e modalità del trattamento medesimo oltre alle disposizioni di legge vigenti.

Per il perseguimento delle finalità sopra indicate potrebbe essere necessario che il Titolare comunichi i Suoi dati a:

- altri soggetti pubblici per la verifica dei requisiti soggettivi ed oggettivi quali ad esempio:
 - Autorità nazionale anticorruzione;
 - Autorità preposte alle attività ispettive e di verifica fiscale ed amministrativa;
 - Autorità giudiziaria nei casi previsti dalla legge;
- altri soggetti (es. controinteressati, partecipanti al procedimento, altri richiedenti) in particolare in caso di richiesta di accesso ai documenti amministrativi.
- ad ogni altro soggetto pubblico o privato nei casi previsti dal diritto dell'Unione o dello Stato italiano.
- terze parti che svolgono attività di supporto di qualsiasi tipo per l'erogazione dei servizi da parte del Titolare, in relazione ai quali eseguono operazioni di trattamento di Dati Personali, sono designate Responsabili del trattamento e sono vincolate al rispetto delle misure per la sicurezza e la riservatezza dei trattamenti;

Trasferimento dei Dati Personali ad un Paese terzo o ad un'organizzazione internazionale fuori dallo Spazio Economico Europeo:

I Suoi Dati Personali sono trattati all'interno del territorio dello Spazio Economico Europeo e non vengono diffusi.

Se necessario, per ragioni tecniche o operative, il Titolare si riserva di trasferire i Suoi Dati Personali verso Paesi al di fuori dello Spazio Economico Europeo o organizzazioni internazionali per i quali esistono decisioni di "adeguatezza" della Commissione Europea, ovvero sulla base di adeguate garanzie fornite dal Paese in cui i dati devono essere trasferiti o sulla base delle specifiche deroghe previste dal Regolamento.

L'interessato potrà chiedere in qualsiasi momento la lista aggiornata di tutti i Responsabili del trattamento nominati dal Titolare.

7. TEMPO DI CONSERVAZIONE DEI DATI PERSONALI

I Dati sono trattati dal Titolare o dai soggetti suoi fornitori, individuati quali Responsabili del trattamento ai sensi dell'art. 28 del GDPR e conservati per tutta la durata del contratto di appalto e per i successivi dieci anni dalla data della cessazione del rapporto contrattuale, in ragione delle potenziali azioni legali esercitabili, ovvero, in caso di pendenza di una controversia, fino al passaggio in giudicato della relativa sentenza.

Inoltre, si specifica che il Titolare potrebbe essere obbligato a conservare i Dati Personali per un periodo più lungo in ottemperanza ad un obbligo di legge o per ordine di un'Autorità.

Al termine del periodo di conservazione i Dati Personali saranno cancellati. Pertanto, allo spirare di tale termine i diritti dell'interessato (ad esempio diritto di accesso, cancellazione, rettifica, ecc.) non potranno più essere esercitati.

8. DIRITTI DELL'INTERESSATO

All'Interessato, relativamente al trattamento dei suoi Dati Personali, sono riconosciuti i seguenti diritti:

- richiedere maggiori informazioni in relazione ai contenuti della presente informativa
- Diritto di accesso ai dati personali (art. 15 GDPR);
- Diritto di rettifica dei dati personali senza ingiustificato ritardo (art. 16 GDPR);
- Diritto di cancellazione dei dati. La cancellazione non è consentita per i dati contenuti negli atti che devono obbligatoriamente essere conservati dal Titolare (diritto all'oblio, art. 17 GDPR);
- Diritto di limitazione del trattamento (art. 18 GDPR);
- Diritto alla portabilità dei dati (art. 20 GDPR);
- Diritto di opposizione (art. 21 GDPR);
- Diritto relativo al processo decisionale automatizzato, compresa la profilazione (art. 22 GDPR).
- Diritto di proporre reclamo al Garante per la protezione dei dati personali (art. 77 GDPR), utilizzando la modulistica presente al seguente indirizzo:

- <https://www.garanteprivacy.it/home/modulistica-e-servizi-online>.

Tali diritti sono esercitabili scrivendo al Titolare del trattamento.

9. MODIFICHE A QUESTA INFORMATIVA

Il Titolare del Trattamento si riserva il diritto di apportare modifiche alla presente informativa in qualunque momento notificandolo sulle pagine del proprio sito web e, qualora tecnicamente e legalmente fattibile, inviando una notifica agli interessati attraverso uno degli estremi di contatto di cui è in possesso.