



COMUNE S.ALESSIO SICULO
(Provincia di Messina)

Telefono n.0942/751036
Fax n.0942/756519
segreteria@comune.santalessiosiculo.me.it
segreteria.comunesantalessiosiculo@dgpec.it

Oggetto: Schema lettera d'invito per l'affidamento del servizio di preparazione, consegna, distribuzione e somministrazione di pasti veicolati alle scuole: infanzia, primaria, secondaria 1° grado (1° classe) del Comune di S.Alessio Siculo - anno scolastico 2015/2016

Alla Ditta _____

In esecuzione alla delibera di G.M n. _____ del _____ e alla determinazione del responsabile dell'Area Amministrativa n. del _____ si invita codesta Ditta a presentare offerta per l'affidamento della gestione del servizio di mensa scolastica per l'anno 2015-2016, secondo le fonti normative: Decreto legislativo n.163/2006; DPR.n.207/2010; L.R.n.12/2011, L.R n.14/2015 e nelle norme contenute nel presente invito e nel capitolato d'oneri che si allega.

L'aggiudicazione avverrà ai sensi dell'art.82 del suddetto decreto, come recepito dell'art.19 della legge regionale n.12 del 12/07/2011 e smi apportate dalla LR n.14/2015 ed ossia con il criterio del prezzo più basso, sull'importo posto a base di gara e riferito al costo unitario di ciascun pasto.

A tal fine si specifica:

Numero di riferimento CIG(Codice Identificativo di Gara):Z0E162DE2A

AMMINISTRAZIONE APPALTANTE

1. Denominazione: Comune Sant'Alessio Siculo- P.zza Municipio – 98030 Sant'Alessio Siculo -
Tel. : 0942/751036 - Fax: 0942/756519- email:segreteria@comune.santalessiosiculo.me.it -
pec: segreteria.comunesantalessiosiculo@dgpec.it

Responsabile del procedimento, ai sensi dell'art.34 bis comma 7 della L.R.n.10 del 12/01/1993:
Restifo Renata

Le offerte vanno inviate a: Comune di Sant'Alessio Siculo – Via Consolare Valeria,334 –
98030 Sant'Alessio Siculo (Me).

2. TIPOLOGIA DELL'APPALTO, OGGETTO, LUOGO DI ESECUZIONE, DURATA, COSTO.

2.1) Tipo di appalto: Il servizio rientra fra quelli di cui all'art. 20 del D.Lgs 163/2006 (categoria 17, servizi alberghieri e di ristorazione - all.II B)-

2.2) Oggetto dell'appalto: Gestione del servizio di preparazione, consegna, distribuzione e somministrazione di pasti veicolati alle scuole: infanzia, primaria, secondaria 1° grado (classe: I°) del comune di Sant'Alessio Siculo, anno scolastico 2015/2016.

2.3) Luogo di svolgimento del servizio: Scuola A.Gussio – Via M.Altadonna S.Alessio Siculo.

2.4) Durata dell'appalto: La durata dell'appalto è prevista per l'anno scolastico 2015/2016 e decorrerà dalla data di sottoscrizione del contratto sino al mese di maggio 2016.

(Ogni interruzione delle attività scolastiche per vacanze Natalizie, Pasquali o altro darà corso alla sospensione del servizio). I pasti, infatti, saranno forniti nei soli giorni di effettive lezioni nelle scuole suindicate, esclusi il sabato e le festività previste dalla legge.

L'amministrazione Comunale potrà richiedere il proseguimento della gestione del servizio, ai sensi dell'art.57, comma 7, del D.Lgs n.163/2006. Dovrà in ogni caso adottarsi atto amministrativo espresso, la ditta aggiudicataria è tenuta ad aderire alla richiesta ed a proseguire la gestione alle medesime condizioni contrattuali.

2.5) Il valore contrattuale presuntivo è stimato in € 28.500,00 così distinto: € 27.404,00 oltre Iva 4% € 1.096,00.

Gli Oneri per la Sicurezza sono pari ad € 0, in relazione alle modalità operative del servizio.

Si precisa che ai sensi e per gli effetti della Legge n.12 del 03/08/2007, recante "Misure in tema di tutela della salute e della sicurezza sul lavoro", che il servizio di cui al presente appalto non presenta rischi di interferenze. Conseguentemente, ed in applicazione della determinazione dell'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici dei lavori, Servizi e Forniture n.3 del 05/03/2008, la Stazione Appaltante non è tenuta a redigere il documento unico di valutazione dei rischi da interferenze.

Il prezzo unitario per singolo pasto, posto a base d'asta, è pari ad €5,60 (compreso IVA 4%)

Il prezzo offerto è da intendersi fisso ed invariabile per tutta la durata dell'appalto

Il numero presunto complessivo dei pasti è stimato in 5000 (da ottobre 2015 a maggio 2016) distribuiti come segue :

- Scuola d'infanzia per 5 giorni alla settimana da lunedì a venerdì;
- Scuola primaria per 2 giorni alla settimana martedì e giovedì;
- Scuola secondaria 1° grado (classe I°) per due giorni alla settimana: lunedì e venerdì (come da note del dirigente scolastico prot.nn.3902/2015-4063/2015;

Il numero complessivo dei pasti sopra indicato è puramente indicativo in quanto il consumo effettivo è subordinato al numero degli utenti frequentanti e ad altre circostanze non dipendenti dall'Amministrazione Comunale.

Conseguentemente il numero dei pasti non vincola l'Amministrazione e la fornitura potrà avvenire per quantità e durata maggiori o minori rispetto a quelle previste.

E' vietata la cessione ed il subappalto, anche parziale del contratto, pena l'immediata risoluzione del contratto per colpa dell'impresa e del risarcimento in favore del Comune di ogni danno e spesa.

Ai sensi delle deliberazioni dell'ANAC del 05/03/2014 e del 09/12/2014 (art.2, comma 1), nessuna somma a titolo di contribuzione è dovuta all'Autorità di vigilanza.

3.FINANZIAMENTO

L'appalto è finanziato con le somme del bilancio comunale 2015 e pluriennale 2015-2017- Codice 1040503- intervento 03

4.PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

4.1) A pena di esclusione, le offerte debbono essere presentate entro le ore **10,00 del giorno _____**, presso l'ufficio protocollo informatico del Comune di Sant'Alessio Siculo, mediante servizio pubblico o privato oppure consegnate direttamente. Il recapito del suddetto plico rimane ad esclusivo rischio del mittente, ove per qualsiasi motivo, anche di forza maggiore, lo stesso non giunga a destinazione entro il termine perentorio stabilito.

4.2) A pena di esclusione, la documentazione richiesta per la partecipazione alla gara dovrà essere redatta in lingua italiana.

4.3) indirizzo cui inviare il plico: Comune di Sant'Alessio, - Via Consolare Valeria,334 98030 Sant'Alessio Siculo;

Si precisa che, sul plico esterno sigillato con ceralacca e controfirmato sui lembi di chiusura, deve essere apposta la seguente dicitura: **"affidamento del servizio di preparazione, consegna, distribuzione e somministrazione di pasti veicolati alle scuole: infanzia, primaria, secondaria di 1° grado (classe: 1°) del Comune di Sant'Alessio Siculo anno scolastico 2015/2016.**

Il plico dovrà contenere all'interno due buste, a loro volta sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura, recanti rispettivamente la seguente dicitura **"A - Documentazione"** e **"B - Offerta economica"**.

5. LUOGO E DATA DI CELEBRAZIONE DELLA GARA

5.1. Comune di Sant'Alessio Siculo, Via Consolare Valeria,334;

5.2 la gara si svolgerà presso l'ufficio di Segreteria alle ore _____ del _____ e sarà presieduta

6. DOCUMENTAZIONE

Nella busta "A" devono essere contenuti, a pena di esclusione i seguenti documenti, dichiarazioni ed attestazioni:

6.1) Dichiarazione Unica (All.1) resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445 del 28.12.2000, sottoscritta dal legale rappresentante ai sensi dell'art. 46 e segg. del DPR. N. 445/00 con la quale si attesti:

- **di disporre** del personale per numero e qualifica necessario per l'espletamento del servizio, nonché delle attrezzature e del materiale tecnico- professionale all'uopo occorrente;
- **di aver preso** conoscenza delle condizioni del capitolato d'oneri a cui si fa espresso richiamo e che diviene parte integrante del presente atto, il quale dovrà essere sottoscritto per accettazione dal legale rappresentante, nonché di tutte le circostanze generali e particolari che possano aver influito sulla determinazione dell'offerta;
- **di aver preso** conoscenza degli allegati: Tabelle merceologiche, Tabelle dietetiche e del Protocollo di legalità(quest'ultimo da compilare);
- **di essere in possesso** dell'iscrizione alla C.C.I.A.A. per la categoria di servizi di gestione mense aziendali, scolastiche, di ristorazione collettiva;
- **di avere preso** conoscenza di tutte le circostanze generali e particolari riguardo al servizio e relative condizioni contrattuali;
- **di avere giudicato** il servizio realizzabile ed i prezzi nel loro complesso remunerativi e tali da consentire il ribasso offerto, anche in considerazione di eventuale maggiorazioni per lievitazione dei prezzi che dovessero intervenire durante l'esecuzione del servizio, rinunciando fin d'ora a qualsiasi azione o eccezione in merito;
- **di aver acquisito** ed esaminato il capitolato di appalto e relativi allegati e di accettarli integralmente, ai sensi dell'articolo 1341 del codice civile, senza riserve e condizioni, tutte le disposizioni, clausole, restrizioni, limitazioni e responsabilità in essi contenute e che il servizio oggetto dell'appalto sarà effettuato e condotto conformemente a tutti i patti, modalità e condizioni di cui agli stessi atti di gara;
- **di impegnarsi** ad avviare il servizio entro i termini indicati dall'Amministrazione Comunale;
- **di impegnarsi** a produrre entro i termini assegnati, in caso di aggiudicazione, la documentazione idonea per la stipula della contratto, le cui spese sono a carico dell'Impresa (registrazione, marche da bollo, diritti di segreteria, polizza RCT/RCO, cauzione definitiva di cui agli artt.15 e 16 del Capitolato d'oneri);

- **di avere adempiuto** all'interno dell'Azienda all'attuazione delle disposizioni che disciplinano la sicurezza e la tutela dei lavoratori sui luoghi di lavoro in conformità a quanto previsto dal decreto legislativo n. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni;
- **di assoggettarsi** a quanto previsto dall'art.3 della Legge n.136 del 13/08/2010 e s.m.i., inerente la "tracciabilità dei flussi finanziari";
- **di non trovarsi** in alcuna delle condizioni previste dall'articolo 38, comma 1, del decreto legislativo 12 aprile 2006, n.163, e s.m.i.:

a) che **non** si trovano in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, o nei cui riguardi sia in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;

b) nei cui confronti **non** è pendente procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'*articolo 3 della legge 27 dicembre 1956, n. 1423* o di una delle cause ostative previste dall'*articolo 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575*; l'esclusione e il divieto operano se la pendenza del procedimento riguarda il titolare o il direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale; i soci o il direttore tecnico se si tratta di società in nome collettivo, i soci accomandatari o il direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice, gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza o il direttore tecnico o il socio unico persona fisica, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società;

c) nei cui confronti **non** è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale; è comunque causa di esclusione la condanna, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'articolo 45, paragrafo 1, direttiva CE 2004/18; l'esclusione e il divieto operano se la sentenza o il decreto sono stati emessi nei confronti: del titolare o del direttore tecnico se si tratta di impresa individuale; dei soci o del direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo; dei soci accomandatari o del direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice; degli amministratori muniti di poteri di rappresentanza o del direttore tecnico o del socio unico persona fisica, ovvero del socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio. In ogni caso l'esclusione e il divieto operano anche nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, qualora l'impresa non dimostri che vi sia stata completa ed effettiva dissociazione della condotta penalmente sanzionata; l'esclusione e il divieto in ogni caso non operano quando il reato è stato depenalizzato ovvero quando è intervenuta la riabilitazione ovvero quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna ovvero in caso di revoca della condanna medesima;

d) che **non** è stato violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'*articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55*; l'esclusione ha durata di un anno decorrente dall'accertamento definitivo della violazione e va comunque disposta se la violazione non è stata rimossa;

e) che **non** sono state commesse gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;

f) che, secondo motivata valutazione della stazione appaltante, **non** ha commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione appaltante che bandisce la gara; o che **non** ha commesso un errore grave nell'esercizio della loro attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della stazione appaltante;

g) che **non** ha commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti;

h) nei cui confronti, ai sensi del comma *l-ter*, **non** risulta l'iscrizione nel casellario informatico di cui all'articolo 7, comma 10, per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione in merito a requisiti e condizioni rilevanti per la partecipazione a procedure di gara e per l'affidamento dei subappalti ^{***};

i) che **non** ha commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui sono stabiliti;

l) che presenta la certificazione di cui all'articolo 17 della legge 12 marzo 1999, n. 68, salvo il disposto del comma 2 (dichiarazione del legale rappresentante che attesti di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, pena l'esclusione);

m) nei cui confronti **non** è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c), del decreto legislativo dell'8 giugno 2001 n. 231 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'*articolo 36-bis, comma 1, del decreto-legge 4 luglio 2006, n. 223, convertito, con modificazioni, dalla legge 4 agosto 2006, n. 248*;

m-bis) nei cui confronti, ai sensi dell'articolo 40, comma *9-quater*, **non** risulta l'iscrizione nel casellario informatico di cui all'articolo 7, comma 10, per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione SOA ^{***};

m-ter) di cui alla precedente lettera b) che **non si** è stati vittime dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'*articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203*, non risultino aver denunciato i fatti all'autorità giudiziaria, salvo che ricorrano i casi previsti dall'*articolo 4, primo comma, della legge 24 novembre 1981, n. 689*. La circostanza di cui al primo periodo deve emergere dagli indizi a base della richiesta di rinvio a giudizio formulata nei confronti dell'imputato nell'anno antecedente alla pubblicazione del bando e deve essere comunicata, unitamente alle generalità del soggetto che ha omesso la predetta denuncia, dal procuratore della Repubblica procedente all'Autorità di cui all'articolo 6, la quale cura la pubblicazione della comunicazione sul sito dell'Osservatorio;

m-quater) che **non** si trovino, rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale.

- di essere in regola con il DURC, di cui al DPR n.445/2000 attestante: ^{***}.

- i numeri di matricola o di iscrizione INPS e INAIL;
- di aver correttamente assolto agli adempimenti periodici relativi ai versamenti contributivi;
- che non esistono inadempienze in atto e rettifiche notificate, non contestate e non pagate;
- ovvero che è stata attivata procedura di sanatoria, positivamente definita con atto dell'Ente interessato (del quale devono fornirsi gli estremi).

❖ A decorrere dal 01.07.2015 ai sensi del D.M.30.01.2015 il Dure on line va richiesto dalla stazione appaltante.

7) **Modello di dichiarazione** resa ai sensi del protocollo di legalità e della circolare n.593 del 31/01/2006 dell'Ass.to ai lavori pubblici, sottoscritto dal legale rappresentante, con allegato documento di riconoscimento.

8) **Cauzione provvisoria** di cui all'art.75, c.7, D.lgs n.163/2006 e s.m.i. pari al 2% dell'importo dell'appalto.

Nella busta B deve essere contenuta, **a pena di esclusione**, l'offerta economica debitamente sottoscritta dal legale rappresentante contenente la dichiarazione del ribasso percentuale espresso in cifre e ripetuto in lettere (All.2)

9. AGGIUDICAZIONE:

L'appalto sarà affidato ai sensi dell'art.82 del decreto legislativo n.163/006, come recepito dell'art.19 della Legge Regionale n.12 del 12/07/2011 e s.m.i. apportate dalla LR n.14/2015, cioè unicamente con il criterio del prezzo più basso. La gara per l'affidamento del servizio sarà espletata da apposita Commissione.

10. CLAUSOLE DI AUTOTUTELA:

In conformità a quanto stabilito nella Circolare dell'Assessorato regionale ai LL.PP. n.593 del 31/1/2006:
"Oltre ai casi in cui ope legis è previsto lo scioglimento del contratto di appalto, la stazione appaltante recederà, in qualsiasi tempo, dal contratto, revocherà la concessione o l'autorizzazione al sub-contratto, cottimo, noli o forniture al verificarsi dei presupposti stabiliti dall'art.11 comma 3 del D.P.R. 03/6/1998 n. 252"

11. AVVERTENZE:

L'I.A. si obbliga a stipulare il contratto, previo versamento dei diritti di scritturazione delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso, secondo le modalità che verranno comunicate con apposita nota. Nel caso in cui l'I.A. non stipuli e/o non versi le spese contrattuali nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione. L'Amministrazione procederà a garantire il servizio con affidamento ai concorrenti che seguono in graduatoria.

L'I.A. prima della stipula del contratto, dovrà:

- versare l'importo delle spese contrattuali;
- presentare la documentazione richiesta dalla presente lettera d'invito;
- cauzione definitiva (art.16 del capitolato d'oneri);
- L'amministrazione Comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni da infortuni o altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'impresa durante l'esecuzione del contratto di fornitura servizio mensa A tal fine l'I.A. **dovrà presentare polizza RCT/RCO** secondo quanto previsto all'art.15 del capitolato d'oneri.
- **Saranno esclusi** i plichi non debitamente sigillati e controfirmati sui lembi di chiusura.
- Si procederà all'aggiudicazione dell'appalto anche nel caso in cui sia pervenuta o sia rimasta in gara una sola offerta. Non sono ammesse offerte in aumento. Non sono ammesse offerte parziali. In caso di discordanza tra valori espressi in cifre e valori espressi in lettere saranno presi in considerazione quelli più favorevoli all'Amministrazione.
- Nel caso in cui due offerte risultino uguali fra loro si provvederà all'aggiudicazione mediante sorteggio.

Il recapito del plico sigillato contenente i documenti per la partecipazione alla gara in oggetto rimane ad esclusivo rischio del mittente, ove, per qualsiasi motivo, anche di forza maggiore, lo stesso non giunga a destinazione **entro il termine perentorio delle ore 10,00 del _____**

Il Dirigente responsabile della procedura di appalto si riserva la facoltà di disporre, in autotutela, ove ne ricorra la necessità e con provvedimento motivato, la riapertura della gara già conclusa e l'eventuale ripetizione delle sue operazioni essendo l'aggiudicazione provvisoria. Si farà luogo all'esclusione dalla gara nel caso manchi, risulti incompleto o irregolare qualcuno dei documenti richiesti che incidono in via diretta o mediata sulla funzione di garanzia che la disciplina di gara tende ad assicurare, nonché quelli volti a tutelare la par condicio dei concorrenti. In sede di verifica e di valutazione delle dichiarazioni rese, nel caso in cui emergano difformità o situazioni impeditive alla stipula del contratto, la ditta sarà dichiarata decaduta e si procederà all'affidamento al concorrente che segue nella graduatoria.

- L'Amministrazione Comunale, nelle more della stipula del contratto, potrà chiedere l'esecuzione anticipata del servizio ai sensi dell'art.11 del D.Lgs n.163/2006. In tal caso la cauzione e la polizza RCT/RCO dovranno essere presentate prima dell'inizio del servizio.

- Il candidato o il concorrente attesta il possesso dei requisiti mediante dichiarazione sostitutiva in conformità alle previsioni del testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, di cui al *decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445*, in cui indica tutte le condanne penali riportate, ivi comprese quelle per le quali abbia beneficiato della non menzione. Ai fini del comma 1, lettera c), dell'art.38 del D.Lgs.n.163/2006, il concorrente non è tenuto ad indicare nella dichiarazione le condanne per reati depenalizzati ovvero dichiarati estinti dopo la condanna stessa, nè le condanne revocate, nè quelle per le quali è intervenuta la riabilitazione.

- L'Amministrazione Comunale si riserva, ai sensi dell'art.6 bis del Codice dei Contratti e della delibera n.111/2012 dell'Autorità di Vigilanza di verificare il possesso dei requisiti di carattere generale (tecnico- economico).

I dati dei concorrenti sono raccolti e trattati con le modalità indicate ai sensi dell'art.13 del D.Lgs. n.196/2003.

Si compiegano alla presente: Lettera d'invito - Capitolato d'oneri - Tabelle merceologiche e tabelle dietetiche - Protocollo di legalità ed i seguenti allegati (1-2-3-4) da compilare pena l'esclusione della gara.

Dalla Residenza Municipale, lì _____

Il responsabile del procedimento



COMUNE DI SANT' ALESSIO SICULO

(Provincia di Messina)

CAPITOLATO D'ONERI

Oggetto: Servizio di mensa anno scolastico 2015/2016.

Art. 1

Descrizione e durata del servizio

A seguito dell'adozione della delibera di G.M. n.80 del 04/09/2015,avente ad oggetto "Direttive per l'espletamento del servizio di mensa scolastica 2015-2016- Assegnazione risorsa economica", l'Amministrazione dà in appalto l'espletamento del servizio di mensa scolastica a.s. 2015/2016 per un TOTALE COMPLESSIVO presuntivo di n. **136 utenti di cui n.125 Alunni così ripartiti: scuola infanzia (servizio da svolgersi dal lunedì al venerdì) - Alunni scuola primaria (servizio da svolgersi nei giorni di : martedì e giovedì)- Alunni scuola Secondaria 1° grado(classe: D) (servizio da svolgersi nei giorni di lunedì e venerdì) + n.1 personale ATA, + n. 10 docenti delle scuole suindicate (come da note del dirigente scolastico prot.nn: 3902/2015 e 4063/2015 DURATA DEL SERVIZIO anno scolastico 2015/2016;**

Art. 2

Svolgimento del servizio

La ditta aggiudicataria svolgerà il servizio (preparazione, consegna, distribuzione e somministrazione dei pasti) nei locali ubicati nella scuola comunale sita in via M. Altadonna a S. Alessio Siculo, servendosi degli arredi di proprietà comunale (refettorio, banchi, sedie e quanto altro necessita), con l'assicurazione di un uso adeguato.

La Ditta aggiudicataria si impegna, altresì, a tenere indenne da responsabilità a qualunque titolo l'Amministrazione Comunale da ogni danno e/o pericolo che possa derivare dall'esecuzione del servizio a cose o persone e/o terzi.

Art.3

Disposizioni normative

La Ditta aggiudicataria dovrà conformarsi alle disposizioni normative contenute nei decreti legislativi nn. 155 e 156 del 26.05.1997 e successive modifiche ed integrazioni concernenti, rispettivamente l'igiene dei prodotti alimentari e le misure supplementari in merito al controllo. La ditta affidataria della fornitura del servizio dovrà, essere munita delle autorizzazioni sanitarie.

Art. 4

Obblighi

La Ditta aggiudicataria accetta di assumere a suo completo ed esclusivo carico i seguenti obblighi d'oneri, con rinuncia al diritto di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione:

- o Garantire la qualità della fornitura, secondo le disposizioni normative di cui all'art. 3 del D.Lgs n.155 del 26.05.1997, così come modificato dalla legge n.526 del 21/12/1999, salvo incorrere nelle sanzioni amministrative di cui all'art.8 del D.P.R.citato; nonché adeguarsi a quanto previsto dai capitoli I,II,IV, del citato decreto;
- o Assicurare la buona riuscita del servizio con preparazione, consegna, distribuzione e somministrazione dei pasti.

Per ogni onere derivante dal servizio mensa (preparazione, consegna, distribuzione e somministrazione dei pasti, pulizia locali, materiale occorrente, norme igienico-sanitarie) si fa espresso riferimento al Piano di autocontrollo H.A.C.C.P.

La Ditta inoltre si farà carico del ritiro giornaliero dei buoni pasto e verrà di conseguenza retribuita in base alle effettive presenze dei bambini a presentazione di regolare fattura elettronica che verrà all'uopo liquidata entro il termine di 30gg. previa verifica dei pasti effettivamente erogati.

Art. 5 Pagamenti

L'importo del servizio per l'erogazione dei pasti al netto del ribasso d'asta è pari ad € _____ e verrà ripartito mensilmente dietro presentazione di regolare fattura elettronica, con l'indicazione del numero dei pasti serviti e corredata dai buoni mensa. Restano a carico della ditta le spese contrattuali e di registrazione.

Art. 6 Oneri inerenti il servizio

L'organico sotto indicato rappresenta quello minimo da impiegare nei centri refezionali al fine di svolgere tutte le prestazioni previste nel capitolato:

N. 1 (uno) operatore ogni 35 bambini/pasto e, comunque, con un minimo di n. 1 operatore per ogni centro refezionale.

Il Comune è tenuto a comunicare all'I.A. le eventuali soppressioni di sezioni e/o aumenti di sezioni. Il Comune si riserva il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi. In tale caso l'Impresa provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'A.C. Tale sostituzione dovrà avvenire entro due giorni dalla richiesta scritta.

Il personale impiegato, compreso quello in sostituzione, dovrà possedere adeguata professionalità e dovrà conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

L'I.A. è responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante presso i centri refezionali e di quanto attiene ai rapporti di collaborazione tra il suo personale e quello dell'A.C. avente diretta causa con il servizio di refezione.

L'I.A. è tenuta ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i lavoratori impiegati nel servizio di cui trattasi, in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.

L'I.A. è tenuta ad impiegare il personale nello svolgimento delle mansioni proprie della qualifica rivestita.

L'I.A. si obbliga inoltre a esibire in qualsiasi momento e a richiesta le ricevute mensili sia degli stipendi pagati, sia dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio.

Nel caso di inottemperanza agli obblighi di cui al presente articolo, o qualora siano riscontrate irregolarità, l'Amministrazione segnalerà la situazione al competente Ispettorato del lavoro.

Art. 7 Vestiaro e disciplina del personale

L'I.A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art. 42 d.p.r. 327/1980) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D.lgs 81/2008 e s.m.i.,

integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici effettuata dal Datore di lavoro.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'I.A. ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per la pulizia e sanificazione in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/1980 e succ.mod. ed int.

Il personale dovrà essere sottoposto sia all'atto dell'assunzione che periodicamente, a tutte le visite mediche, agli accertamenti radiologici e batteriologici, alle prescritte vaccinazioni previste dalle leggi e regolamenti in vigore.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere all'I.A. di sottoporre i propri addetti ad analisi cliniche per la ricerca di portatori di enterobatteri patogeni e stafilococchi enterotossici: i soggetti risultanti portatori di enterobatteri patogeni e/o di stafilococchi enterotossici dovranno essere immediatamente allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi al controllo medico, dovrà essere allontanato immediatamente dal servizio.

Il Comune si riserva comunque la facoltà di richiedere all'Impresa l'effettuazione di accertamenti clinici (non esclusi dal C.C.N.L.) per i dipendenti impegnati nel servizio.

ART. 8

Osservanza disposizioni normative

L'I.A. deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro (DPR 547/55, DPR 305/56, D.lgs 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni, nonché le direttive 89/392/cee e 91/368/Cee).

L'I.A. deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'I.A. deve in ogni momento, a semplice richiesta del Comune dimostrare di avere provveduto a quanto sopra. Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga dell'I.A..

L'I.A. deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente contratto, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi nazionali di lavoro di settore.

Il personale ispettivo dell'I.A. è tenuto ad indossare camice e copricapo nel momento della sua presenza presso i centri refezionali.

Art. 9

Igiene del personale

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e successive modificazioni ed integrazioni, il D. Lgs. 155/97 e s.m.i., al Regolamento CE 285/2004, nonché a quanto previsto dalle normative e dai Regolamenti vigenti e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, confezionamento e al trasporto e alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale. Il personale durante il servizio non deve avere smalti sulle unghie, né indossare monili (esempio: anelli, braccialetti, orecchini etc.) al fine di non creare contaminazione delle pietanze in lavorazione. I copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

Art. 10

Sicurezza luoghi di lavoro

Al fine di eliminare i potenziali rischi derivanti da interferenze, si farà espresso riferimento al documento di valutazione dei rischi, che verrà inoltrato dal Dirigente dell'Istituto Comprensivo di S.Teresa Riva

Art. 11

Rispetto caratteristiche merceologiche e modalità di preparazione pasti

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e ai limiti di contaminazione microbica degli alimenti.

In particolare, è tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti di origine transgenica (OGM).

Le carni impiegate devono provenire da animali alimentati con mangimi nella cui composizione non sono presenti materie prime di origine transgenica.

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, congelatori e nel magazzino e destinate alla preparazione dei pasti per le utenze previste dal presente capitolato, dovranno essere esclusivamente quelle contemplate nelle tabelle merceologiche allegate.

Non è consentito l'uso di carni congelate e/o surgelate, se non previa autorizzazione dell'A.C.. E' ammesso l'uso di pesce surgelato.

L'Impresa deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili all'A.C. ad ogni richiesta, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti normative in materia alimentare e alle Tabelle Merceologiche.

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle normative vigenti. Il personale adibito alle preparazioni di piatti dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.

Durante tutte le operazioni di produzione l'impianto di aspirazione dovrà essere sempre funzionante. Tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata. E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Gli avanzi dovranno essere eliminati o destinati agli animali, al fine di ottemperare a quanto previsto dalle Leggi vigenti.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale. Per la manipolazione delle vivande il personale si avvarrà dell'uso di idonei presidi (utensili, palette e guanti) e il cibo sarà assaggiato servendosi di utensili monouso o appositamente destinati. Per quanto riguarda la cottura, la durata e la temperatura devono essere sufficienti ad assicurare la salubrità del prodotto con la cottura a + 75° C misurata al cuore.

La preparazione di piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione di piatti freddi precedentemente il trasporto e la distribuzione deve avvenire ad una temperatura compresa tra i 1°C e i 4° C in conformità all'art. 31 del D.P.R. 26/03/1980 n. 327.

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

1. Tutti i prodotti congelati e/o surgelati, escluse le verdure, prime di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere ad una temperatura compresa tra 0°C e + 4°C. per un massimo di 24h. e con metodica dedicata, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tali e quali;
2. La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata;
3. La carne trita deve essere macinata appena prima della cottura;
4. Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;

5. Il lavaggio ed il taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo;
6. Le operazioni di impanatura devono avvenire nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
7. Le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
8. Ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione;
9. Tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata, tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato;
10. Le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
11. Legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi d'acqua.

Art. 12

Menù e mezzi di trasporto

I menù sono diversificati per cicli scolastici.

- scuola Infanzia;
- scuola Primaria;
- scuola secondaria 1° grado

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità, a quelli indicati nelle tabelle dietetiche.

La struttura del menù per tutte le utenze scolastiche è la seguente:

- un primo;
- un secondo;
- un contorno;
- pane;
- acqua minerale naturale in pet bottiglia 500cc
- dessert: frutta di stagione (come da tabelle dietetiche).

I menù non sono modificabili. Sono consentite, in via temporanea e straordinaria, variazioni nei seguenti casi:

- interruzione e/o 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 del flusso idrico;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione dovrà essere richiesta per iscritto al Comune per la previa autorizzazione. L'A.C. si riserva di effettuare variazioni del menù in caso di costante e comprovato non gradimento dei piatti da parte dell'utenza, introducendo nuove preparazioni culinarie e concordando con l'I.A. ingredienti e relative grammature.

La Ditta deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste nelle tabelle dietetiche nella quantità prevista, differenziata per scuole: infanzia, primaria, secondaria 1° grado.

Tali pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento.

Per il trasporto dei pasti e delle derrate ai terminali di consumo, l'I.A. dovrà utilizzare contenitori isotermici idonei ai sensi della normativa vigente e tali da consentire il mantenimento delle temperature, dei requisiti qualitativi ed organolettici dei cibi.

I mezzi di trasporto devono essere idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e, comunque conformi a quanto prescritto dalla normativa vigente.

Il Piano dei trasporti sarà organizzato in modo tale che i tempi tra la partenza dalla cucina e la consegna dei pasti presso i terminali di consumo siano ridotti al minimo.

Art. 13

Distribuzione pasti

I pasti dovranno essere consegnati, franchi di ogni spesa, a cura dell' I.A., nei locali adibiti a refettori. Dalla cottura dei pasti alla loro somministrazione agli utenti per ogni singolo centro di consegna dovrà intercorrere un tempo non superiore a 50 minuti. Tali orari dovranno essere rispettati dalla I.A. in modo tassativo. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso. In relazione ad eventuali esigenze organizzative dei plessi scolastici, l'Ufficio competente comunicherà all'I.A. eventuali modifiche degli orari prefissati.

Per i pasti recapitati presso il refettorio, l'I.A. emetterà bolla di consegna con l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati, nonché dell'ora di partenza del mezzo dalla cucina e di consegna presso il refettorio.

Tali bolle di consegna dovranno allegare alle fatture emesse mensilmente.

La bolla di accompagnamento, emessa dalla Ditta, attestante il numero dei pasti serviti agli alunni presenti e secondo le tabelle dietetiche, dovrà essere vistata giornalmente dai responsabili delle varie scuole.

La distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata negli orari concordati e definiti con le istituzioni scolastiche. Tali orari dovranno essere scrupolosamente rispettati, salvo diverse esigenze organizzative che saranno indicate dal Comune. Per ogni mezz'ora di ritardo attestata verrà applicata una penale di € 25,00.

La distribuzione dei pasti, sarà effettuata al tavolo, a cura del personale dell'I.A. Tale personale deve avere un comportamento professionalmente corretto, sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale scolastico.

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve indossare idoneo vestiario come previsto all'art. 8.

I pasti caldi dovranno essere distribuiti, a cura della Ditta aggiudicatrice agli alunni con piatti, posate e bicchieri a perdere, dalla stessa forniti, secondo le caratteristiche di igienicità previste dalle norme vigenti.

Le operazioni di pulizia da eseguire presso il refettorio consistono in:

- Apparecchiatura e sparecchiatura;
- Pulizia del refettorio, sanificazione, disinfezione dei tavoli.

Art. 14

Controlli

E' facoltà dell'A.C. effettuare controlli in qualsiasi momento - senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune - al fine di verificare la conformità del servizio fornito alle prescrizioni di legge e alle condizioni contrattuali.

I Soggetti e gli Organismi preposti al controllo sono:

- gli organismi istituzionali legittimati al controllo;
- i competenti Servizi della A.U.S.L.;
- il personale incaricato dal Comune;
- eventuali strutture specializzate incaricate dall'A.C.;

Il Comune è titolare delle attività gestionali del presente capitolato. In particolare, relativamente a tali aspetti, ha la competenza ad effettuare controlli - anche su richiesta del Dirigente Scolastico in ordine alla conformità del servizio fornito secondo le prescrizioni normative e le condizioni contrattuali, affinché sia garantito il corretto svolgimento di ogni prestazione.

Il Comune applica le penalità, in relazione alla gravità delle inadempienze rilevate, recuperandole mediante ritenuta diretta sui corrispettivi da liquidare alla ditta.

Il Comune:

- cura i rapporti con la Ditta ed ha la competenza in ordine alla richiesta di sostituzione del personale addetto al servizio non ritenuto idoneo, per seri e comprovati motivi.
- Cura tutti gli aspetti inerenti la gestione dei menù riferiti alle tabelle dietetiche.
- Autorizza, supervisiona la preparazione di diete speciali e la loro corretta somministrazione.
- Autorizza in via temporanea e straordinaria la variazione dei menù, controllandone la effettiva somministrazione.
- Effettua tutti i controlli di cui al presente Capitolato.
- Cura, altresì, ogni altra attività gestionale inerente il capitolato.

Art. 15

Obblighi assicurativi e Responsabilità

La Ditta appaltatrice deve provvedere alla stipula di contratti di assicurazione con una primaria compagnia assicurativa, per la copertura di eventuali rischi per danni a cose o a persone e di responsabilità di ogni genere ed in particolare di quella civile nei confronti di terzi per un massimale di almeno € 1.500.000,00 per danni a persone e/o cose.

La polizza RCT/RCO dovrà essere consegnata all'A.C., prima della stipula del contratto.

La mancata presentazione della polizza entro i termini fissati dall'Amministrazione Comunale, comporta la revoca dell'aggiudicazione con affidamento al concorrente che segue in graduatoria.

Art. 16

Deposito cauzionale

A garanzia dell'esatto adempimento di tutti gli obblighi dal presente capitolato d'appalto e dal contratto che lo recepisce, ovvero per il risarcimento dei danni nonché per il rimborso delle somme che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante il rapporto per fatto imputabile alla Ditta a ragione di inadempimento o di cattiva esecuzione del servizio, la Ditta appaltatrice dovrà costituire idonea garanzia fideiussoria nella misura prevista dall'art.113 del D.Lgs n.163/2006 e succ.mod. ed int. Tale garanzia potrà essere presentata mediante idonea fideiussione bancaria od assicurativa per lo stesso importo, rilasciata con l'esplicita riconosciuta esclusione del beneficio della preventiva escussione del debitore, da aziende di credito, da Imprese di Assicurazione ai sensi della legge del 10/06/1982, n.348.

Resta salvo per l'Amministrazione Comunale l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la misura della cauzione risultasse insufficiente.

La ditta appaltatrice potrà essere obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione Comunale avesse dovuto valersi in tutto o in parte durante l'esecuzione del rapporto.

In caso di inadempienza la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese della Ditta appaltatrice, prelevandone l'importo dal canone- corrispettivo.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del rapporto e comunque non oltre tre mesi.

La cauzione dovrà essere costituita prima della stipulazione del contratto.

Art 17

Proroga del contratto

Il contratto di servizio può essere prorogato sulla base di un provvedimento motivato dell'Amministrazione che si riserva la facoltà di ricorrere alla procedura negoziata di cui all'art. 57, comma 5 lettera b) del D.Lgs. n.163/2006 e s.m.i., per l'affidamento all'aggiudicatario dell'appalto iniziale, della gestione di analogo servizio per un ulteriore periodo di tempo, successivo alla scadenza del contratto. La proroga costituisce estensione temporale limitata del contratto relativo al presente appalto e con essa non possono essere introdotte nuove condizioni nel contratto medesimo.

Art.18

Risoluzione del contratto e Vigilanza

Nel caso di gravi e persistenti inadempienze nella gestione dei servizi, compresa l'impossibilità di garantirne il regolare e corretto svolgimento, l' A.C. ha la facoltà di risolvere il contratto mediante semplice dichiarazione extragiudiziale, intimata a mezzo raccomandata A/R.

Tutto ciò con opportuna salvezza di ogni ragione ed azione per rivalsa danni in conseguenza dell'inadempimento, da parte dell'impresa appaltatrice, dei suoi impegni contrattuali. La risoluzione del contratto darà diritto all' A.C. di rivalersi su eventuali crediti, nonché sulla cauzione prestata .

L'A.C. potrà, altresì, ottenere la risoluzione del contratto in caso di cessione dell'impresa appaltatrice, di cessazione dell'attività oppure in caso di concordato preventivo, fallimento, stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramenti.

Con la risoluzione del contratto, sorgerà nell' A.C. il diritto di affidare a terzi il servizio in danno dell'impresa appaltatrice inadempiente.

Qualora l'impresa risultata aggiudicataria non intenda accettare l'incarico non potrà avanzare richiesta alcuna di recupero della cauzione versata. L'A.C. in tal caso richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare gli interessi dell'amministrazione.

L'Amministrazione Comunale si riserva di eseguire sull'espletamento del servizio ogni forma di controllo e vigilanza prevista dalla legge, qualora infatti il servizio non dovesse risultare gestito in modo efficace e confacente alle esigenze potrà recedere dal contratto dando un giustificato preavviso di giorni 15 e la ditta aggiudicataria non avrà nulla a che pretendere circa la mancata prosecuzione del rapporto che si considererà ipso iure risolto.

Sin dall'inizio dell'appalto tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione del servizio, sono interamente a carico dell'Impresa, compresa la fornitura delle attrezzature e del materiale necessario al buon funzionamento del servizio.

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna esclusa, inerenti e conseguenti alla gara e alla stipulazione, scritturazione, bolli, e registrazione del contratto di appalto, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione sono a carico dell'I.A.

L'I.A., deve eleggere e mantenere per tutta la durata del contratto un domicilio nel territorio del Comune di S.Alessio Siculo.

Art.19

Controversie

Il foro competente è esclusivamente quello dell'Autorità Giudiziaria del distretto territoriale ove ha sede il Comune di S.Alessio S., nei casi in cui vi sia una controversia che possa sorgere nei confronti di esso.

Art.20

Disposizioni finali

Per quanto non previsto nel presente capitolato, si applicano le disposizioni del codice civile e delle altre norme speciali regolanti la materia.

La Ditta appaltatrice acconsente al trattamento dei dati, nel rispetto del D.Lgs.n.196 del 30/06/2003 e s.m.i.

Per accettazione: La Ditta



TABELLA DIETETICA SCUOLA ELEMENTARE E MEDIA

Rilasciata dalla USL n°5 di Messina-U.O. di Medicina scolastica di Taormina

Prot 881 del 12-11-2004 F.to Dirigente medico dott. Antonino Ortoleva

Si fa presente che i pesi sono da calcolare a crudo e a. netto degli scarti. Per particolari tipologie potrebbe essere necessaria una dieta specifica

COMUNE DI S. ALESSIO SICULO

ANNO SCOLASTICO 2015/2016

	ELEMENTARE	MEDIA
1° SETTIMANA		
LUNEDI'	LUNEDI'	LUNEDI'
MINISTRONE CON PASTA	IDEM	IDEM
pasta	gr. 80	gr. 100
verdure varie	gr. 80	gr. 100
olio e.v.	gr. 05	gr. 05
parmigiano	gr. 10	gr. 10
TACCHINO IMPANATO	IDEM	IDEM
tacchino	gr. 100	gr. 120
uovo	gr. 10	gr. 10
mollica q.b.	q.b.	q.b.
olio e.v.	gr. 05	gr. 05
PATATE PREZZEMOLATE	IDEM	IDEM
patate	gr. 150	gr. 150
olio e.v.	gr. 05	gr. 05
prezzemolo q.b.	q.b.	q.b.
FRUTTA	gr. 120	gr. 150
PANE	gr. 80	gr. 100

MARTEDI'	MARTEDI'	MARTEDI'
RISO AL POMODORO	IDEM	IDEM
riso	gr. 70	gr. 90
pomodoro	gr. 20	gr. 20
parmigiano	gr. 10	gr. 10
olio e.v.	gr. 05	gr. 05
SCALOPPINE ALLA PIZZAIOLA	IDEM	IDEM
carne	gr. 100	gr. 120
pomodoro	gr. 50	gr. 50
olio e.v.	gr. 05	gr. 05
aromi naturali	q.b.	q.b.
parmigiano	gr. 05	gr. 05
PURE' DI PATATE	gr. 90	gr. 90
FRUTTA	GR. 120	GR. 150
PANE	GR. 80	GR. 100

TABELLA DIETETICA SCUOLA ELEMENTARE E MEDIA

Rilasciata dalla USL n°5 di Messina-U.O. di Medicina scolastica di Taormina

Prot 881 del 12-11-2004 F.to Dirigente medico dott. Antonino Ortoleva

Si fa presente che i pesi sono da calcolare a crudo e al netto degli scarti. Per particolari tipologie potrebbe essere necessaria una dieta specifica

ANNO SCOLASTICO 2015/2016

	ELEMENTARE	MEDIA
1° SETTIMANA		
MERCOLEDI'	MERCOLEDI'	MERCOLEDI'
PASTA AL FORNO	IDEM	IDEM
pasta	gr. 80	gr. 100
pomodoro	gr. 80	gr. 100
carote, cipolle e sedano q.b.	q.b.	q.b.
uovo	gr. 10	gr. 10
prosciutto	gr. 15	gr. 15
provoletta	gr. 15	gr. 15
macinato	gr. 30	gr. 40
olio e v.	gr. 05	gr. 05
parmigiano	gr. 05	gr. 05
COTOLETTA AL FORNO	IDEM	IDEM
cotoletta di carne	gr. 90	gr. 120
uovo q.b.	q.b.	q.b.
mollica q.b.	q.b.	q.b.
olio e v.	gr. 05	gr. 05
FAGIOLINI AL VAPORE	gr. 90	gr. 90
FRUTTA	gr. 120	gr. 150
PANE	gr. 80	gr. 100

	GIOVEDI'	GIOVEDI'
MACCHERONI AL POMODORO	IDEM	IDEM
pasta	gr. 80	gr. 100
pomodoro	gr. 50	gr. 50
parmigiano	gr. 05	gr. 05
olio e v.	gr. 05	gr. 05
COTOLETTE ALLA GRIGLIA	IDEM	IDEM
cotoletta di carne	gr. 90	gr. 120
uovo q.b.	q.b.	q.b.
mollica q.b.	q.b.	q.b.
olio e v.	gr. 05	gr. 05
CAROTE AL VAPORE	gr. 90	gr. 90
FRUTTA	GR. 120	GR. 150
PANE	GR. 80	GR. 100

	VENERDI'	VENERDI'
PASTA PANNA CON PROSCIUTTO	IDEM	IDEM
pasta	gr. 80	gr. 100
olio e v.	gr. 05	gr. 05
prosciutto	gr. 8	gr. 10
panna	q.b.	q.b.
SPEZZATINO DI MANZO CON PATATE	IDEM	IDEM
Carne	gr. 80	gr. 100
olio e v.	gr. 05	gr. 05
sedano carote cipolle	q.b.	q.b.
patate	gr. 100	gr. 100
aromi naturali	q.b.	q.b.
FRUTTA	GR. 120	GR. 150
PANE	GR. 80	GR. 100

TABELLA DIETETICA SCUOLA ELEMENTARE E MEDIA

Rilasciata dalla USL n°5 di Messina-U.O. di Medicina scolastica di Taormina

Prot 881 del 12-11-2004 F.to Dirigente medico dott. Antonino Ortoleva

Si fa presente che i pesi sono da calcolare a crudo e al netto degli scarti. Per particolari tipologie potrebbe essere necessaria una dieta specifica

ANNO SCOLASTICO 2015/2016

	ELEMENTARE	MEDIA
2° SETTIMANA		
	LUNEDI'	LUNEDI'
MINISTRONE CON RISO	IDEM	IDEM
riso	gr. 80	gr. 100
verdure varie	gr. 80	gr. 100
olio e.v.	gr. 05	gr. 05
parmigiano	gr. 10	gr. 10
TACCHINO AL FORNO	IDEM	IDEM
tacchino	gr. 100	gr. 120
uovo	gr. 10	gr. 10
mollica q.b.	q.b.	q.b.
olio e.v.	gr. 05	gr. 05
FAGIOLINI AL VAPORE	IDEM	IDEM
Fagiolini	gr. 100	gr. 130
olio e.v.	gr. 05	gr. 05
prezzemolo q.b.	q.b.	q.b.
FRUTTA	gr. 120	gr. 150
PANE	gr. 80	gr. 100
	MARTEDI'	MARTEDI'
PASTA ALLA BOLOGNESE	IDEM	IDEM
pasta	gr. 80	gr. 100
carne	gr. 20	gr. 20
pomodoro	gr. 50	gr. 50
olio e.v.	gr. 05	gr. 05
parmigiano	gr. 05	gr. 05
UOVO SODO	IDEM	IDEM
n. 1 Uovo pro capite	idem	idem
PATATE	gr. 100	gr. 100
olio e.v.	gr. 10	gr. 10
aromi naturali q.b.	q.b.	q.b.
FRUTTA	gr. 120	gr. 150
PANE	gr. 80	gr. 100
	MERCOLEDI'	MERCOLEDI'
FAREALLE AL POMODORO	IDEM	IDEM
farfalle	gr. 80	gr. 100
pomodoro	gr. 50	gr. 50
prosciutto cotto	gr. 8	gr. 10
parmigiano	gr. 10	gr. 100
olio e.v.	gr. 05	gr. 05
BISTECCA AI FERRI	IDEM	IDEM
bistecca magra	gr. 120	gr. 140
olio e.v.	gr. 05	gr. 05
PISELLI AL VAPORE		
piselli	gr. 80	gr. 90
olio e.v.	gr. 5	gr. 5
FRUTTA	GR. 120	GR. 150
PANE	gr. 80	gr. 100

TABELLA DIETETICA SCUOLA ELEMENTARE E MEDIA

Rilasciata dalla USL n°5 di Messina-U.O. di Medicina scolastica di Taormina
Prot 881 del 12-11-2004 F.to Dirigente medico dott. Antonino Ortoleva

Si fa presente che i pesi sono da calcolare a crudo e al netto degli scarti Per particolari tipologie potrebbe essere necessaria una dieta specifica

ANNO SCOLASTICO 2015/2016

	ELEMENTARE	MEDIA
2° SETTIMANA		
GIOVEDI'	GIOVEDI'	GIOVEDI'
PASTA E LEGUMI	IDEM	IDEM
pasta	gr. 50	gr. 80
legumi	gr. 50	gr. 80
olio e.v.	gr. 05	gr. 05
parmigiano	gr. 05	gr. 05
pomodoro	gr. 20	gr. 20
PETTO POLLO IMPANATO	IDEM	IDEM
petto di pollo	gr. 100	gr. 150
uovo	gr. 15	gr. 15
olio e.v.	gr. 05	gr. 05
mollica q.b.	q.b.	q.b.
INSALATA DI PATATE	gr. 90	gr. 90
FRUTTA	GR. 120	GR. 150
PANE	GR. 80	GR. 100
VENERDI'	VENERDI'	VENERDI'
RISO AL POMODORO	IDEM	IDEM
riso	gr. 70	gr. 90
pomodoro	gr. 20	gr. 20
parmigiano	gr. 10	gr. 100
olio e.v.	gr. 05	gr. 05
FILETTI DI MERLUZZO	IDEM	IDEM
filetti di merluzzo	gr. 90	gr. 120
olio e.v.	gr. 05	gr. 05
prezzemolo q.b.	q.b.	q.b.
PURE' DI PATATE	IDEM	IDEM
	gr. 90	gr. 90
FRUTTA	GR. 120	GR. 150
PANE	GR. 80	GR. 100

TABELLA DIETETICA SCUOLA ELEMENTARE E MEDIA

Rilasciata dalla USL n°5 di Messina-U.O. di Medicina scolastica di Taormina

Prot 881 del 12-11-2004 F.to Dirigente medico dott. Antonino Ortoleva

Si fa presente che i pesi sono da calcolare a crudo e al netto degli scarti. Per particolari tipologie potrebbe essere necessaria una dieta specifica

ANNO SCOLASTICO 2015/2016

ELEMENTARE

MEDIA

3° SETTIMANA

LUNEDI'	LUNEDI'	LUNEDI'
MINISTRONE CON PASTA	IDEM	IDEM
pasta	gr. 80	gr. 100
verdure varie	gr. 80	gr. 100
olio e.v.	gr. 05	gr. 05
parmigiano	gr. 10	gr. 10
TACCHINO IMPANATO	IDEM	IDEM
tacchino	gr. 100	gr. 120
uovo	gr. 10	gr. 10
mollica q.b.	q.b.	q.b.
olio e.v.	gr. 05	gr. 05
PATATE PREZZEMOLATE	IDEM	IDEM
patate	gr. 150	gr. 150
olio e.v.	gr. 05	gr. 05
prezzemolo q.b.	q.b.	q.b.
FRUTTA	gr. 120	gr. 150
PANE	gr. 80	gr. 100

MARTEDI'	MARTEDI'	MARTEDI'
PASTA AL FORNO	IDEM	IDEM
pasta	gr. 80	gr. 100
pomodoro	gr. 80	gr. 100
carote, cipolle e sedano q.b.	q.b.	q.b.
uovo	gr. 10	gr. 10
prosciutto	gr. 15	gr. 15
provioletta	gr. 15	gr. 15
macinato	gr. 30	gr. 40
olio e.v.	gr. 05	gr. 05
parmigiano	gr. 05	gr. 05
COTOLETTA AL FORNO	IDEM	IDEM
cotoletta di carne	gr. 90	gr. 120
uovo q.b.	q.b.	q.b.
mollica q.b.	q.b.	q.b.
olio e.v.	gr. 05	gr. 05
FAGIOLINI AL VAPORE	gr. 90	gr. 90
FRUTTA	gr. 120	gr. 150
PANE	gr. 80	gr. 100

TABELLA DIETETICA SCUOLA ELEMENTARE E MEDIA
 Rilasciata dalla USL n°5 di Messina-U.O. di Medicina scolastica di Taormina
 Prot 881 del 12-11-2004 F.to Dirigente medico dott. Antonino Ortoleva

Si fa presente che i pesi sono da calcolare a crudo e al netto degli scarti. Per particolari tipologie potrebbe essere necessaria una dieta specifica.

ANNO SCOLASTICO 2015-2016

	ELEMENTARE	MEDIA
3° SETTIMANA		
MERCOLEDI'	MERCOLEDI'	MERCOLEDI'
RISO AL POMODORO	IDEM	IDEM
riso	gr. 70	gr. 90
pomodoro	gr. 20	gr. 20
parmigiano	gr. 10	gr. 10
olio e.v.	gr. 05	gr. 05
SCALOPPINI ALLA PIZZAIOLA	IDEM	IDEM
carne	gr. 100	gr. 120
pomodoro	gr. 50	gr. 50
olio e.v.	gr. 05	gr. 05
aromi naturali	q.b.	q.b.
parmigiano	gr. 05	gr. 05
PURE' DI PATATE	gr. 90	gr. 90
FRUTTA	GR. 120	GR. 150
PANE	GR. 80	GR. 100
GIOVEDI'	GIOVEDI'	GIOVEDI'
PASTA PANNA CON PROSCIUTTO	IDEM	IDEM
pasta	gr. 80	gr. 100
olio e.v.	gr. 05	gr. 05
prosciutto	gr. 8	gr. 10
panna	q.b.	q.b.
SPEZZATINO DI MANZO CON PATATE	IDEM	IDEM
Carne	gr. 80	gr. 100
olio e.v.	gr. 05	gr. 05
sedano carote cipolle	q.b.	q.b.
patate	gr. 100	gr. 100
aromi naturali	q.b.	q.b.
FRUTTA	GR. 120	GR. 150
PANE	GR. 80	GR. 100
VENERDI'	VENERDI'	VENERDI'
MACCHERONI AL POMODORO	IDEM	IDEM
pasta	gr. 80	gr. 100
pomodoro	gr. 50	gr. 50
parmigiano	gr. 05	gr. 05
olio e.v.	gr. 05	gr. 05
COTOLETTE ALLA GRIGLIA	IDEM	IDEM
cotoletta di carne	gr. 90	gr. 120
uovo q.b.	q.b.	q.b.
mollica q.b.	q.b.	q.b.
olio e.v.	gr. 05	gr. 05
CAROTE AL VAPORE	gr. 90	gr. 90
FRUTTA	GR. 120	GR. 150
PANE	GR. 80	GR. 100

TABELLA DIETETICA SCUOLA ELEMENTARE E MEDIA
 Rilasciata dalla USL n°5 di Messina-U.O. di Medicina scolastica di Taormina
 Prot 881 del 12-11-2004 F.to Dirigente medico dott. Antonino Ortoleva

Si fa presente che i pesi sono da calcolare a crudo e al netto degli scarti. Per particolari tipologie potrebbe essere necessaria una dieta specifica

ANNO SCOLASTICO 2015/2016

	ELEMENTARE	MEDIA
4° SETTIMANA		
LUNEDI'	LUNEDI'	LUNEDI'
MINISTRONE CON RISO	IDEM	IDEM
riso	gr. 80	gr. 100
verdure varie	gr. 80	gr. 100
olio e.v.	gr. 05	gr. 05
parmigiano	gr. 10	gr. 10
TACCHINO AL FORNO	IDEM	IDEM
tacchino	gr. 100	gr. 120
uovo	gr. 10	gr. 10
mollica q.b.	q.b.	q.b.
olio e.v.	gr. 05	gr. 05
FAGIOLINI AL VAPORE	IDEM	IDEM
Fagiolini	gr. 100	gr. 130
olio e.v.	gr. 05	gr. 05
prezzemolo q.b.	q.b.	q.b.
FRUTTA	gr. 120	gr. 150
PANE	gr. 80	gr. 100

	MARTEDI'	MARTEDI'
MARTEDI'	MARTEDI'	MARTEDI'
FARFALLE AL POMODORO	IDEM	IDEM
farfalle	gr. 80	gr. 100
pomodoro	gr. 50	gr. 50
olio e.v.	gr. 05	gr. 05
parmigiano	gr. 10	gr. 10
prosciutto cotto	gr. 8	gr. 10
BISTECCA AI FERRI	IDEM	IDEM
bistecca magra	gr. 120	gr. 140
olio e.v.	gr. 05	gr. 05
PISELLI AL VAPORE	IDEM	IDEM
piselli	gr. 80	gr. 90
olio e.v.	gr. 5	gr. 5
FRUTTA	gr. 120	gr. 150
PANE	gr. 80	gr. 100

TABELLA DIETETICA SCUOLA ELEMENTARE E MEDIA
Rilasciata dalla USL n°5 di Messina-U.O. di Medicina scolastica di Taormina

Prot 881 del 12-11-2004 F.to Dirigente medico dott. Antonino Ortoleva
Si fa presente che i pesi sono da calcolare a crudo e al netto degli scarti. Per particolari tipologie potrebbe essere necessaria una dieta specifica

ANNO SCOLASTICO 2015/2016

	ELEMENTARE	MEDIA
4° SETTIMANA		
MERCOLEDI'	MERCOLEDI'	MERCOLEDI'
PASTA ALLA BOLOGNESE	IDEM	IDEM
pasta	gr. 80	gr. 100
carne	gr. 20	gr. 20
pomodoro	gr. 50	gr. 50
parmigiano	gr. 05	gr. 05
olio e.v.	gr. 05	gr. 05
UOVO SODO	IDEM	IDEM
n. 1 Uovo pro capite	idem	idem
PATATE	gr. 100	gr. 100
olio e.v.	gr. 10	gr. 10
aromi naturali q.b.	q.b.	q.b.
FRUTTA	GR. 120	GR. 150
PANE	gr. 80	gr. 100
GIOVEDI'	GIOVEDI'	GIOVEDI'
RISO AL POMODORO	IDEM	IDEM
riso	gr. 70	gr. 90
pomodoro	gr. 20	gr. 20
parmigiano	gr. 10	gr. 10
olio e.v.	gr. 05	gr. 05
FILETTI DI MERLUZZO	IDEM	IDEM
filetti di merluzzo	gr. 80	gr. 120
olio e.v.	gr. 05	gr. 05
pomodoro	gr. 20	gr. 20
prezzemolo q.b.	q.b.	q.b.
PURE' DI PATATE	IDEM	IDEM
	gr. 80	gr. 90
FRUTTA	GR. 120	GR. 150
PANE	GR. 80	GR. 100
VENERDI'	VENERDI'	VENERDI'
PASTA E LEGUMI	IDEM	IDEM
pasta	gr. 50	gr. 80
olio e.v.	gr. 05	gr. 05
legumi	gr. 50	gr. 80
parmigiano	gr. 05	gr. 05
pomodoro	gr. 20	gr. 20
PETTO DI POLLO IMPANATO	IDEM	IDEM
petto di pollo	gr. 100	gr. 150
uovo	gr. 15	gr. 15
olio e.v.	gr. 05	gr. 05
mollica q.b.	q.b.	q.b.
INSALATA DI PATATE	gr. 90	gr. 90
FRUTTA	GR. 120	GR. 150
PANE	GR. 80	GR. 100

Comune di S. Alessio Siculo

UFFICIO SANTUARIO

TABELLA SETTIMANALE DEGLI ALIMENTI DA SOMMINISTRARE AI BAMBINI DELLA SCUOLA MATERNA

ANNO 2015-16

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'
<u>Pasta con minestrone</u> Pasta gr.60 patate gr.30 carote gr.30 pomodori gr.30 piselli gr.30 sedano gr. 30 olio e.v. gr.5 sal q.b.	<u>Pasta al pomodoro</u> Pasta gr.60 Pomodoro gr.50 Cipolle gr.20 Parmigiano gr.10 Olio e.v. gr5 <u>Scaloppine di pollo o cotoletta di pollo</u> Pollo gr.80 Burro gr.5 o olio gr. 5 Farina e succo di limone q.b. o pangrattato q.b. Parmigiano gr. 5 <u>Insalata verde</u> Insalata verde gr.100 Olio gr5 Sale q.b. <u>Pane gr 60</u> <u>Frutta di stagione gr.100</u>	<u>Pasta con legumi</u> Pasta gr.60 Legumi gr.50 Carote,Cipolle,sedano q.b. olio e.v. gr.5 <u>Frittata di patate</u> Patate g.70 Uovo 1 Parmigiano gr.5 Olio e.v. gr.5 <u>Insalata di carote</u> Carote grattugiate gr.100 Olio e.v. gr.5 Sale e succo di limone q.b. <u>Pane gr 60</u> <u>Frutta di stagione gr.100</u>	<u>Pasta al ragù</u> Pasta gr.60 Macinato 20gr Pomodoro gr.50 Olio e.v. gr.5 Parmigiano gr.5 Cipolle e sedano q.b. <u>Polpette al forno o cotoletta panata arrosto</u> Macinato gr.50 o fettina gr. 70 uovo gr.20 mollica gr.20 olio e.v.gr.5 aromi naturali q.b. <u>Insalata mista</u> Insalata varia gr. 100 Olio e.v. gr.5 <u>Pane gr 60</u> <u>Frutta di stagione gr.100</u>	<u>Pasta con minestrone</u> Pasta gr.60 Patate 30 gr. Carote gr.30 Pomodori gr 30 Piselli gr.30 Sedano gr.30 Olio e.v. gr.5 sale q.b. <u>Bastoncini di merluzzo al forno</u> Bastoncini di merluzzo gr.70, olio e.v. gr.5 Aromi naturali q.b. <u>Purea di patate</u> Patate gr.120 Latte gr.20 Burro gr.5 Parmigiano gr.10 <u>Pane gr 60</u> <u>Frutta di stagione gr.100</u>

F.to i Medici del servizio medicina scolastica- Dott. Giuseppe Parisi- Dott. Antonino Ortoleva

Azienda USL n°5 - MESSINA
 Distretto di TAORMINA
 Dott. Antonino Ortoleva
 Dirigente Medico

**TABELLE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI DA UTILIZZARSI NELLA
PREPARAZIONE DEI PASTI OGGETTO DELL'APPALTO**

CARATTERISTICHE - QUALITA'

PANE

Così come definito nella Legge n 580 del 4/07/1967 e s.m.i. e al vigente Decreto del Presidente della Repubblica n 502 del 30/11/1998 e s.m.i., che disciplina la produzione, le caratteristiche e la vendita del pane, al titolo III, art. 14 " È denominato "pane" il prodotto ottenuto dalla cottura totale o parziale di una pasta convenientemente lievitata preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro di sodio)".

Il pane deve essere bianco, fresco, del tipo comune (confezionato con farina "0" e lievito di birra), ben lievitato, ben cotto e privo di grassi aggiuntivi.

Esso deve presentare un giusto rapporto tra crosta e mollica, la crosta deve presentarsi uniforme, bene aderente alla mollica, morbida. La mollica deve essere più o meno bianca, soffice, elastica, porosa ed omogenea, senza macchie, non acida.

Il prodotto non deve contenere: strutto, additivi, conservanti, antiossidanti, o altro non consentito dalla Legge.

Dovrà essere di pezzatura non superiore ai 60 gr.

Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere conservato con il freddo, o altre tecniche, e successivamente rigenerato.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al D.P.R. 327/80 ed al Reg.CE 852/2004, in particolare il pane, confezionato singolarmente, dovrà essere trasportato in sacchi di carta adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti in ceste di plastica.

L'etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs. n 109 del 27.01.1992 (rif. Art. 17) e s.m.i.

Non potranno in alcun modo essere somministrati avanzi di pane non consumato nei giorni precedenti.

PASTA

La pasta fornita deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro e acqua, esente da qualsiasi altro macinato aggiunto, secondo quanto indicato dalla normativa vigente in materia:

La pasta alimentare fornita deve essere esente da macchie bianche o nere, bottature o bolle d'aria, spezzature o tagli e infestanti di tipo biologico (larve, muffe, parassiti o altro).

La pasta deve essere contenuta in confezioni originali, chiuse e munite di sigillo, secondo quanto definito all'art. 35 della Legge n 580.

La pasta alimentare fornita deve, inoltre, rispondere pienamente alle seguenti caratteristiche:

- a) stato di perfetta conservazione
- b) odore e sapore gradevoli che non denuncino rancidità o presenza di muffe
- c) aspetto uniforme
- d) resistenza alla pressione delle dita, per cui la pasta deve rompersi con un suono secco e con frattura vitrea non farinosa;
- e) resistenza alla cottura senza spaccarsi e disfarsi e l'acqua di cottura non deve contenere brandelli di amido
- f) formato richiesto secondo le esigenze

CARNE BOVINA FRESCA REFRIGERATA

Deve essere carne fresca refrigerata (non congelata, né surgelata, né scongelata) classificata " VITELLONE DI 1° QUALITA'", per la cui classificazione deve essere rispettato quanto stabilito dalla circolare A.C.I.S. n 11 del 11.2.1953 concernente la " Classificazione nazionale dei bovini da macello", di età non superiore ai 18-24 mesi.

Per le questioni concernenti problemi sanitari in materia di produzione ed immissione sul mercato di carni fresche si fa riferimento al D.Lgs. Governo n 286 del 18.4.1994 e s.m.i.

Il certificato allegato ad ogni partita, in copia vidimata dal veterinario ufficiale d'impianto, dovrà riportare (secondo le eventuali modifiche normative):

- a) età, categoria, sesso e razza del bovino;
- b) azienda di provenienza
- c) tipo di alimentazione impiegata
- d) data di macellazione
- e) data di confezionamento
- f) il n. di macello dove è stato macellato il capo (S per sezionamento - M per macellazione)
- g) il n di riferimento del capo macellato
- h) altre informazioni previste dal disciplinare del Consorzio.

L'etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs. 109/92 ed al Regolamento CEE n 1760/2000 e n 1825/2000 ed eventuali successive integrazioni e dovrà riportare (secondo le eventuali modifiche normative):

- a) data di macellazione;
- b) data di confezionamento
- c) il n di macello dove è stato macellato il capo (S per sezionamento - M per macellazione)
- d) il n di riferimento del capo macellato
- e) altre informazioni previste dal disciplinare del Consorzio
- f) N di certificato relativo al documento di riconoscimento che accompagna il pezzo

Non si accettano per alcun motivo carni surgelate.

posti ad analisi per ricerca di sostanze estrogene ed anabolizzanti con esito negativo "La carne per polpette e ragù si intende utilizzata cruda e fornita non già tritata, ma bensì spolpata e si provvederà poi nei locali della cucina all'eliminazione del grasso, alla sua triturazione, il mattino stesso del consumo.

Le carni devono essere di prima qualità, prive di additivi e di estrogeni, sostanze inibenti (antibiotici, sulfamidici e disinfettanti) ed indesiderate, deve possedere il marchio di provenienza da allevamenti italiani, e alla luce di quanto sopra riportato sulle norme di controllo dettate dalla L.R. n. 35.

Devono provenire da bovini in ottimo stato di nutrizione, macellati secondo le norme vigenti, e sulle stesse devono essere ben visibili prescritti bolli sanitari e di categoria. Data la situazione contingente rispetto all'uso di sostanze illegali (anabolizzanti, ...) negli animali da ingrasso, si richiede che il certificato sanitario, rilasciato dal servizio veterinario dell'ASL, sia integrato dalla seguente attestazione:

"La carne proveniente da una partita di animali sottoposti ad analisi per ricerca di sostanze estrogene ed anabolizzanti con esito negativo "La carne per polpette e ragù si intende utilizzata cruda e fornita non già tritata, ma bensì spolpata e si provvederà poi nei locali della cucina all'eliminazione del grasso, alla sua triturazione, il mattino stesso del consumo.

Le carni devono essere presentate in ottimo stato di conservazione e devono essere trasportate e consegnate alle temperature previste dalla normativa vigente.

Le carni devono essere di bell'aspetto, di colore roseo-rossastro con consistenza soda e pastosa, di tessitura compatta con grana fine e ben visibile ed inoltre ben venate nonché marezzate.

Il grasso esterno deve essere di colorito bianco giallognolo e uniformemente distribuito sulla superficie del corpo in misura normale.

Sono escluse in modo assoluto le carni di sanato, di buc, di toro e di vacca e tutte le carni di seconda qualità.

Sono altresì escluse le carni che presentino odori e sapori anormali, compresi odori di sostanze medicinali di qualsiasi origine. I suddetti requisiti possono essere accertati all'origine nelle forme e nei modi che l'Amministrazione Comunale riterrà più opportuno.

Il fornitore è tenuto a regolare la macellazione in modo che, ad ogni consegna, la carne si trovi al giusto punto di frollatura.

Qualora la merce consegnata non presentasse tutti i requisiti di qualità, avanti descritti, questa dovrà immediatamente essere ritirata dalla ditta fornitrice e sostituita con pari quantitativo di qualità migliore.

Il taglio della carne dovrà essere quello richiesto dal menù.

La carne dovrà essere di primo taglio (escludendo il collo tenuto conto degli inconvenienti che comporta) e si userà quindi: coscia, lombo, controfiletto, noce.

Per ragù: spalla, sottospalla

Per polpette e simili: spalla, sottospalla, girello

Per le braciole (involtini): girello, noce, fesa

Resta inteso che saranno da escludere, per qualsiasi preparazione parti di animale non adatte alla masticazione infantile.

POLLAME

Al fine di ovviare a qualsiasi inconveniente di ordine igienico sanitario e nel rispetto delle norme vigenti per quanto concerne l'ispezione e la vigilanza sanitaria veterinaria nei confronti della macellazione, sezionamento, distribuzione e macellazione dei volatili per l'utilizzo delle carni avicole, è indispensabile che tali carni corrispondano appieno a quelle che sono le norme previste e richieste dal D.P.R. n. 503 dell'8.6.1982, e dal D.P.R. n. 495 del 10.12.1997 poiché regolamenta le direttive CEE relative ai problemi sanitari in materia di scambi di carni fresche avicole. Esse pertanto dovranno possedere i seguenti requisiti:

a) provenire esclusivamente da macello riconosciuto e controllato in conformità all'art. 9

b) provenire da animali sottoposti a visita sanitaria post mortem da un veterinario Ufficiale (art. 4)

c) siano munite di bollo sanitario

d) siano convenientemente imballate in conformità al cap. XIII, ultimo § punto 48 che precisa "le parti di volatili o le frattaglie separate dalla carcassa devono essere sempre avvolte in un involucro protettivo rispondente a detti criteri e solidamente chiuso. Inoltre il 1° § specifica 2 involucro (ad es. fogli di plastica) a contatto diretto con esse; il punto 47a specifica la parte degli imballaggi (ad es. carte, cartoni) rispondenti alle norme igieniche;

e) siano trasportate conformemente alle disposizioni vigenti e precisamente il punto 49 del cap. XIV che dice: "le carni fresche di volatili da cortile devono essere trasportate in veicoli attrezzati in modo che la temperatura compresa tra 1 e +4° C sia costantemente assicurata, D.P.R. n. 327 del 26.3.1980.

Le carni devono essere prive di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana come definito nelle direttive del Consiglio CEE n. 469 del 16.9.1986, recepite nel D.Lgs. n. 118 del 27.1.1992.

Non si accettano forniture di pollame congelato o scongelato.

CARNI SUINE FRESCHE

Le carni di suino devono:

- provenire da uno stabilimento italiano riconosciuto o autorizzato ai sensi del D.Lgs. 286/94;
- essere preferibilmente già dissodate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni suine (Reg. CE 1760/2000);

- riportare sul documento commerciale la data di macellazione e di confezionamento;
 - riportare nella scheda tecnica del prodotto le caratteristiche tecniche dei tagli sotto vuoto (peso medio, diametri trasversali, percentuale di grasso di copertura) in modo che siano facilmente verificabili;
 - essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i + 4° C per le carni refrigerate
- Caratteristiche e provenienza delle carni - Le carni dovranno provenire da animali allevati in conformità a quanto previsto dai disciplinari del prosciutto crudo di Parma o San Daniele. Gli animali devono avere età alla macellazione superiore ai 9 mesi, con peso vivo superiore a Kg.144. Sono escluse in modo assoluto le carni di scrofa e verro. E' obbligatorio documentare la tracciabilità dell'origine della materia prima (suini) con il nome dell'allevatore, l'area di produzione, la provincia, la regione, ed identificare l'azienda di macellazione.

PROSCIUTTO COTTO

Deve essere del tipo senza polifosfati aggiunti, conservanti, e deve presentare le seguenti caratteristiche:

- a) coscia di magro, ben prosciugato, morbido succulento, ma non acquoso, compatto al taglio
- b) la fetta deve essere compatta, di colore rosa, senza tessuto cartilagineo, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale
- c) non deve presentare alterazioni di sapore, odore e colore
- d) non deve possedere iridizzazioni, picchiettature o altri difetti
- e) deve essere di odore e sapore gradevole, ma non troppo aromatico per eccessiva presenza di spezie
- f) non deve contenere additivi, conservanti, coloranti, coadiuvanti tecnologici o comunque sostanze chimiche aggiunte

L'esterno non deve presentare patinosità superficiali, né presentare odori sgradevoli.

Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o con odore e sapore rancido.

Si ricorda che il troppo grasso non può essere servito ai bambini e quindi impedisce la preparazione di giuste porzioni pregiudicando il rendimento alimentare.

Il prosciutto deve presentare tutte le caratteristiche previste dalla vigente legislazione in materia. Deve essere affettato idoneamente secondo GMP, in ottimo stato di conservazione tale da garantire un ottimo rendimento alimentare.

Deve essere confezionato in involucri che ne garantiscano la massima igienica. La

ditta è tenuta a presentare, dietro richiesta degli interessati, tutta la documentazione relativa a :

- a) tipo di prodotto
- b) nome della ditta produttrice
- c) luogo di produzione
- d) assenza di additivi aggiunti

PESCE

Alimento regolamentato dal D.Lgs. Governo n 531 del 30.12.1992, attuazione della direttiva 91/493/CEE che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca, tenuto conto delle modifiche apportate dalla direttiva 92/48/CEE che stabilisce le norme igieniche minime applicabili ai prodotti della pesca ottenuti a bordo di talune navi.

I filetti di pesce devono essere solo surgelati, secondo le indicazioni definite nel D.Lgs. n 110 del 27.1.92 e s.m.i., puliti, privi di lisce, pelle o altro scarto, confezionati in porzioni pronte per l'uso, rispettando in tal modo le più elementari norme igienico - sanitarie per ciò che concerne tecnica di conservazione, trasporto e distribuzione.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante. Tali alimenti dovranno rispettare le norme vigenti di legge e le caratteristiche organolettiche e merceologiche della specie.

La grammatura del prodotto è calcolata al lordo della confezione. E' ammesso un calo di peso, dopo lo scongelamento del pesce, pari al 30 % del prodotto.

Il trasporto del pesce surgelato deve garantire una buona conservazione dello stesso mantenendo una temperatura costante a -18°.

Nel caso in cui la ditta aggiudicataria non sia in grado di rispettare tali norme, dovrà fornirsi direttamente presso rivenditori di pesce surgelato, per evitare il trasporto dello stesso a una temperatura diversa da quella prevista dalla legge vigente (-18°). Le modalità di scongelamento del pesce devono essere tassativamente le seguenti:

- a) scongelamento a temperatura controllata da 0 a 4° C (in frigorifero): raggiungimento di una T° al cuore < 6° entro 24h. Modalità consigliata.
- b) Scongelamento sotto acqua corrente fredda (detta operazione deve evitare il contatto diretto tra il prodotto e l'acqua e non deve mai protrarsi per più di 2 ore; la T° al cuore del prodotto deve essere < 10°). Modalità ammessa nel solo caso di emergenza.

LATTE

Il latte per la preparazione di cucina deve essere a lunga conservazione , sterilizzato con sistema UHT, con tasso dell'1,8% di contenuto lipidico, sempre confezionato in cartoni da un litro, perfettamente sigillati, che dovranno comunque rispondere al regolamento sulla vigilanza igienica del latte.

La carica microbica del latte deve corrispondere ai requisiti microbiologici di Legge. Non è ammesso l'utilizzo di latte proveniente da trattamenti cosiddetti di " Microfiltrazione ".

- riportare sul documento commerciale la data di macellazione e di confezionamento;
 - riportare nella scheda tecnica del prodotto le caratteristiche tecniche dei tagli sotto vuoto (peso medio, diametri trasversali, percentuale di grasso di copertura) in modo che siano facilmente verificabili;
 - essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i + 4° C per le carni refrigerate
- Caratteristiche e provenienza delle carni -- Le carni dovranno provenire da animali allevati in conformità a quanto previsto dai disciplinari del prosciutto crudo di Parma o San Daniele. Gli animali devono avere età alla macellazione superiore ai 9 mesi, con peso vivo superiore a Kg.144. Sono escluse in modo assoluto le carni di scrofa e verro. E' obbligatorio documentare la tracciabilità dell'origine della materia prima (suini) con il nome dell'allevatore, l'area di produzione, la provincia, la regione, ed identificare l'azienda di macellazione.

PROSCIUTTO COTTO

Deve essere del tipo senza polifosfati aggiunti, conservanti, e deve presentare le seguenti caratteristiche:

- a) coscia di magro, ben prosciugato, morbido succulento, ma non acquoso, compatto al taglio
- b) la fetta deve essere compatta, di colore rosa, senza tessuto cartilagineo, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale
- c) non deve presentare alterazioni di sapore, odore e colore
- d) non deve possedere iridizzazioni, picchiettature o altri difetti
- e) deve essere di odore e sapore gradevole, ma non troppo aromatico per eccessiva presenza di spezie
- f) non deve contenere additivi, conservanti, coloranti, coadiuvanti tecnologici o comunque sostanze chimiche aggiunte

L'esterno non deve presentare patinosità superficiali, né presentare odori sgradevoli.

Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o con odore e sapore rancido.

Si ricorda che il troppo grasso non può essere servito ai bambini e quindi impedisce la preparazione di giuste porzioni pregiudicando il rendimento alimentare.

Il prosciutto deve presentare tutte le caratteristiche previste dalla vigente legislazione in materia. Deve essere affettato idoneamente secondo GMP, in ottimo stato di conservazione tale da garantire un ottimo rendimento alimentare.

Deve essere confezionato in involucri che ne garantiscano la massima igienica. La ditta è tenuta a presentare, dietro richiesta degli interessati, tutta la documentazione relativa a :

- a) tipo di prodotto
- b) nome della ditta produttrice
- c) luogo di produzione
- d) assenza di additivi aggiunti

PESCE

Alimento regolamentato dal D.Lgs. Governo n 531 del 30.12.1992, attuazione della direttiva 91/493/CEE che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca, tenuto conto delle modifiche apportate dalla direttiva 92/48/CEE che stabilisce le norme igieniche minime applicabili ai prodotti della pesca ottenuti a bordo di talune navi.

I filetti di pesce devono essere solo surgelati, secondo le indicazioni definite nel D.Lgs. n 110 del 27.1.92 e s.m.i., puliti, privi di lisce, pelle o altro scarto, confezionati in porzioni pronte per l'uso, rispettando in tal modo le più elementari norme igienico - sanitarie per ciò che concerne tecnica di conservazione, trasporto e distribuzione.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante. Tali alimenti dovranno rispettare le norme vigenti di legge e le caratteristiche organolettiche e merceologiche della specie.

La grammatura del prodotto è calcolata al lordo della confezione. E' ammesso un calo di peso, dopo lo scongelamento del pesce, pari al 30 % del prodotto.

Il trasporto del pesce surgelato deve garantire una buona conservazione dello stesso mantenendo una temperatura costante a -18°.

Nel caso in cui la ditta aggiudicataria non sia in grado di rispettare tali norme, dovrà fornirsi direttamente presso rivenditori di pesce surgelato, per evitare il trasporto dello stesso a una temperatura diversa da quella prevista dalla legge vigente (-18°). Le modalità di scongelamento del pesce devono essere tassativamente le seguenti:

- a) scongelamento a temperatura controllata da 0 a 4° C (in frigorifero): raggiungimento di una T° al cuore < 6° entro 24h. Modalità consigliata.
- b) Scongelamento sotto acqua corrente fredda (detta operazione deve evitare il contatto diretto tra il prodotto e l'acqua e non deve mai protrarsi per più di 2 ore; la T° al cuore del prodotto deve essere < 10°). Modalità ammessa nel solo caso di emergenza.

LATTE

Il latte per la preparazione di cucina deve essere a lunga conservazione, sterilizzato con sistema UHT, con tasso dell'1,8% di contenuto lipidico, sempre confezionato in cartoni da un litro, perfettamente sigillati, che dovranno comunque rispondere al regolamento sulla vigilanza igienica del latte.

La carica microbica del latte deve corrispondere ai requisiti microbiologici di Legge. Non è ammesso l'utilizzo di latte proveniente da trattamenti cosiddetti di " Microfiltrazione ".

successive modifiche e integrazioni. Devono provenire da stabilimenti riconosciuti, devono essere stati sottoposti a trattamento termico equivalente alla pastorizzazione o al altro trattamento riconosciuto dal Ministero della sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalle normative. L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.L. 65/93 e dal D.L. 109/92 e s.m.i.

E' fatto divieto assoluto l'utilizzo di residui di confezioni già aperte; il consumo deve avvenire nel giorno stesso di confezionamento.

FRUTTA

La frutta deve essere di stagione, fresca, di ottima qualità (appartenere alla categoria 1° come stabilito dalle normative CE di riferimento di ogni singolo prodotto), giunta a naturale e completa maturazione, che la renda adatta al consumo. Deve essere selezionata, esente da difetti visibili, con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie, non bagnata artificialmente, in pezzatura media.

Le forniture devono riportare nella bolla:

- a) la specie
- b) la provenienza certa: a tal fine si deve garantire la tracciabilità dall'area di produzione al consumatore
- c) il peso netto; il peso lordo

Per la fornitura della frutta le ditte devono attenersi alle seguenti regole:

- a) le arance devono essere del tipo "Tarocco"
- b) le mele devono essere del tipo "Stark delicious" e "Golden delicious"
- c) le pere devono essere di prima qualità (dalla fornitura deve essere esclusa il tipo "decana ") e di provenienza nazionale o UE
- d) l'uva da tavola deve essere del tipo " Regina " e "Italia"
- e) l'anguria e il melone devono essere entrambe fresche, di buona qualità e di regolare maturazione

La fornitura della frutta, ove non specificata nelle allegate tabelle dietetiche, deve essere la più varia possibile.

I tipi di frutta da inviare sono i seguenti.

Mele, pere, mandaranci, arance, kiwi, albicocche, susine, prugne, pesche, banane, uva, ciliegie, fragole, nespole, anguria, melone.

I contenitori dovranno essere puliti ed integri, conformi alla normativa sugli imballi e recare l'etichetta originaria di provenienza.

VERDURE - ORTAGGI - TUBERI -

Devono essere di stagione, di prima qualità; fresche, pulite e selezionate, prive di additivi, integre nelle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, essere giunte a naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale, essere asciutte, prive di corpi o prodotti estranei e non presentare tracce di alterazioni e fermentazioni anche incipienti.

La ditta deve utilizzare derrate alimentari rispondenti alle seguenti caratteristiche:

- piselli devono essere di qualità finissima
- i finocchi devono essere senza fiamma
- i legumi devono essere secchi, integri, privi di impurità e corpi estranei
- gli ortaggi a bulbo non debbono essere germogliati
- gli ortaggi quali: aglio, cipolla, non debbono essere trattati con raggi gamma
- non dovranno provenire da paesi non aderenti all'Unione Europea

Per l'insalata si dà preferenza a forniture di varietà Trocadero o comunque ad altre varietà di sapore dolce; le lattughe devono avere un solo grumolo ben formato. Le indivie ricce e scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno 1/3 della parte centrale del cespo.

Si effettueranno forniture di ortaggi, tuberi surgelati secondo le indicazioni definite nel D.Lgs. n 110 del 27.1.1992 e successive modifiche e integrazioni per il confezionamento dei seguenti contorni: patate novelle, piselli fini, costine, fagiolini, carote, carote baby, spinaci, misto per minestrone. I suddetti prodotti devono:

1. presentarsi in confezioni chiuse all'origine e perfettamente idonee sotto l'aspetto igienico - sanitario
2. fagiolini, piselli, carote devono risultare puliti e mondati
3. essere esenti da odori e sapori spiacevoli, presentare il colore tipico della specie relativa al prodotto in causa
4. essere esenti da tracce di bruciature da surgelazione o altri difetti dovuti al trattamento subito
5. avere indicata la data di scadenza
6. essere trasportati con mezzi a norma di legge
7. giungere di conseguenza nei locali della cucina in perfetto stato di surgelazione, poiché si provvederà, nei locali stessi, all'apertura degli involucri e ai relativi processi di cottura.

Per minestrone e minestre di verdura si richiede una varietà completa di verdura, aromi, sapori e legumi.

Sia per la frutta che per la verdura il peso è da considerarsi al netto (quindi senza tara)

PATATE

Le patate dovranno essere di morfologia uniforme con un peso minimo di g. 60 per ogni tubero e massimo di g. 270. Il peso minimo del tubero potrà essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di prodotto novello.

Sono escluse le patate che presentino tracce di verde epicarpale (solanina) di tuberomania, di germogliazione, che presentino stolonatura (presenza di stoloni), tracce di marcescenza incipienti, maculosità bruna della polpa, cuore

cavo, affacci peronosporici, ferite generiche aperte o superate. Devono essere esenti da odori particolari (latosmila del tubero delle patate), tanfi, lezi, puzzi e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prime a dopo la cottura del vegetale. Sono inoltre esclusi i tuberi affetti dalle malattie che avversano il tubero delle patate (alterazioni dovute ad agenti, funghi, parassiti) a virosi, a malattie ed alterazioni parassitiche, ad alterazioni dovute a parassiti animali.

I prodotti non devono presentare tracce di alterazioni per attacchi parassitari o per trattamenti con fitofarmaci impiegati contro i parassiti animali o vegetali.

POMODORI PELATI

Essi devono essere di prima qualità, di selezione accurata, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattia. Devono presentare il caratteristico colore rosso, odore e sapore, assenza di odore e sapori estranei ed in particolare presentare le peculiari caratteristiche organolettiche del prodotto, con la osservanza delle vigenti disposizioni di legge in materia.

Il peso sgocciolato non deve essere inferiore al 60% del peso netto ed i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% del peso sullo sgocciolato. I prodotti dovranno essere contenuti in contenitori ermetici in banda stagnata, secondo il Decreto del Presidente della Repubblica n 777 del 23.8.1982 - Attuazione della direttiva (CEE) n 76 /893 relativa ai materiali e agli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e successive modifiche ed integrazioni. L'etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs. n 109 del 27.1.1992 s.m.i. Dovranno essere rifiutati i contenitori che presentano difetti quali ruggine, ammaccature e deformazioni, soluzioni di continuo con o senza uscita di contenuto, bombaggi di qualunque origine, e che comunque diano motivo di sospettare una perdita di ermeticità. Dovranno essere scartati i contenitori che dopo l'apertura presentino anomalità dell'alimento in essi contenuto, o della superficie interna. Non dovranno inoltre essere utilizzati i contenitori sui quali non siano leggibili le indicazioni prescritte dalla legge, anche se in regola con le indicazioni sopra riportate.

SURGELATI

I surgelati devono essere preparati e confezionati secondo le indicazioni definite nel D.Lgs. n 110 del 27.1.1992 e s.m.i. Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dall'art. 13 del D.M. del 15.6.1971, che in particolare specifica che le confezioni

devono avere caratteristiche idonee ad assicurare la protezione dei caratteri organolettici e qualitativi del prodotto, devono proteggerlo da contaminazioni batteriche, impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas e non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

Sulla confezione deve essere riportata la data di confezionamento e di scadenza. I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, tipo formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione.

VARIE:

PANE GRATTUGGIATO

Deve essere conservato in confezioni integre e sigillate ed osservare tutte le indicazioni previste dal D.L. n 109 del 27.1.1992 ed essere conforme alla Legge 4.7.1967, n 580. Dovrà essere privo di insetti, parassiti, muffe, frammenti vari e qualsiasi agente infestante.

LEGUMI SECCHI

I legumi secchi (lenticchie, fagioli, ceci, ecc) dovranno essere secchi, interi, privi di impurità, insetti, corpi estranei nonché muffe od altri agenti infestanti. Le confezioni devono presentare le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

L'olio deve essere extra vergine di oliva di ottima qualità, deve essere di marca nota e che dia garanzia di sicurezza. Devono essere forniti periodicamente, da parte della ditta appaltatrice, " certificati di analisi " dei competenti laboratori. Va esclusa la fornitura di oli in recipienti di plastica anche se recanti la scritta " per alimenti ". Deve essere olio di oliva ottenuto esclusivamente dalla frangitura meccanica del frutto dell'olivo (legge 13.11.1960 n 1407, art. 1 - 2 - 3 sostituiti dal regolamento CEE n 1915/87 e dal regolamento CEE n 2568/91 della Commissione dell'11.7.1991).

Deve essere limpido, di colore giallo verdine o paglierino, con odore e sapore che ricordano quello dell'oliva fresca, che sia ottenuto meccanicamente dalle olive e non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la nitrizzazione e non contenga più del 1% del peso, di acidità espresso come acido oleico e rispondente alle vigenti norme di igiene del D.M.31.10.87 n 509 e successive modifiche e integrazioni. Deve essere consegnato in imballaggi ben confezionati e sigillati con le indicazioni della qualità del prodotto, l'etichettatura dovrà seguire le norme relative al regolamento CEE/UE n 1019 del 13.6.2002 - relativo alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva.

L'olio extra vergine di oliva deve essere l'unico tipo di olio utilizzato per tutte le preparazioni.

Saranno scartati i contenitori che contengono olio extravergine di oliva, che presentano difetti quali ruggine, ammaccature e deformazioni, soluzioni di continuo con o senza uscita di contenuto, bombaggi di qualunque origine, e che comunque diano adito a motivo di sospettare una perdita di ermetici del recipiente.

Saranno esclusi comunque quei contenitori che dopo l'apertura presentino anomalità dell'alimento in essi contenuto, o della superficie interna. Non dovranno inoltre essere usati prodotti i cui contenitori non contengano le indicazioni prescritte dalla Legge.

ACETO

Prodotto che si ottiene dalla ossidazione microbica del vino in presenza di ossigeno operata dai batteri acetici del genere *Acetobacter*.

L'acidità espressa in acido acetico deve essere compresa tra il 6% e il 12% e l'alcol etilico residuo inferiore all'1,5%.

La preparazione e il commercio degli aceti sono previste in base al DPR 12.2.1965 n 162 e successive norme di attuazione DPR 14.3.1968 n 773, gli artt. 6.7.8.9 di detta legge sono stati sostituiti dall'art. 3 della legge 527/1982.

L'etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs. n 109 del 27.1.1992.

ACQUA

Secondo il DM 135 / 2001, modifica del Decreto Ministeriale n 542 del 12.11.1992 e s.m.i. concernente il regolamento per i criteri di valutazione delle caratteristiche delle acque minerali naturali, l'acqua da tavola deve essere del tipo oligominerale, cioè deve presentare un residuo di sostanze minerali disciolte a 180°, compreso tra i 0.3 e 0.5 g. per litro. Sulle etichette o sui recipienti di un'acqua minerale naturale devono essere riportate le seguenti indicazioni:

- a) "acqua minerale naturale"
- b) denominazione dell'acqua minerale e nome della località dove viene imbottigliata
- c) il termine acidula se la quantità di anidride carbonica è superiore a 250 mg/l
- d) i risultati delle analisi chimiche e chimico-fisiche. Per le analisi batteriologiche si fa riferimento alla Circolare del Ministero della Sanità 9.8.1976, n 61
- e) data delle analisi e nome del laboratorio che le ha eseguite; termine minimo di conservazione
- f) lotto di produzione
- g) contenuto in volume del recipiente
- h) titolare del provvedimento di autorizzazione alla vendita e gli estremi di detto provvedimento. Non è ammesso l'utilizzo di acque provenienti da processi di cosiddetta microfiltrazione o comunque non "minerali". Si richiede la fornitura di acqua oligominerale naturale.

Tale acqua deve essere fornita in confezioni Pet da 500cc.

I recipienti devono riportare le generalità della ditta produttrice ed essere rispondenti alle norme legislative in vigore.

Infine per tutti gli alimenti richiesti nell'allegata tabella dietetica si richiede merce di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotta secondo le vigenti disposizioni di Legge e rispondente ai requisiti richiesti dalle norme igienico - sanitarie in vigore.

SALE

Il sale utilizzato nella preparazione delle pietanze dovrà essere conforme al DM 31.1.1997, n 106. Per il condimento sarà preferibile l'utilizzo di sale iodurato o iodato di cui al DM n 562/95.

ALTRI ALIMENTI

Tutti gli altri alimenti elencati nelle tabelle dietetiche dovranno possedere requisiti di prima qualità, essere in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico - sanitarie in vigore.

ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Per l'etichettatura dei prodotti alimentari si fa riferimento al D.Lgs. 109/92 e s.m.i.

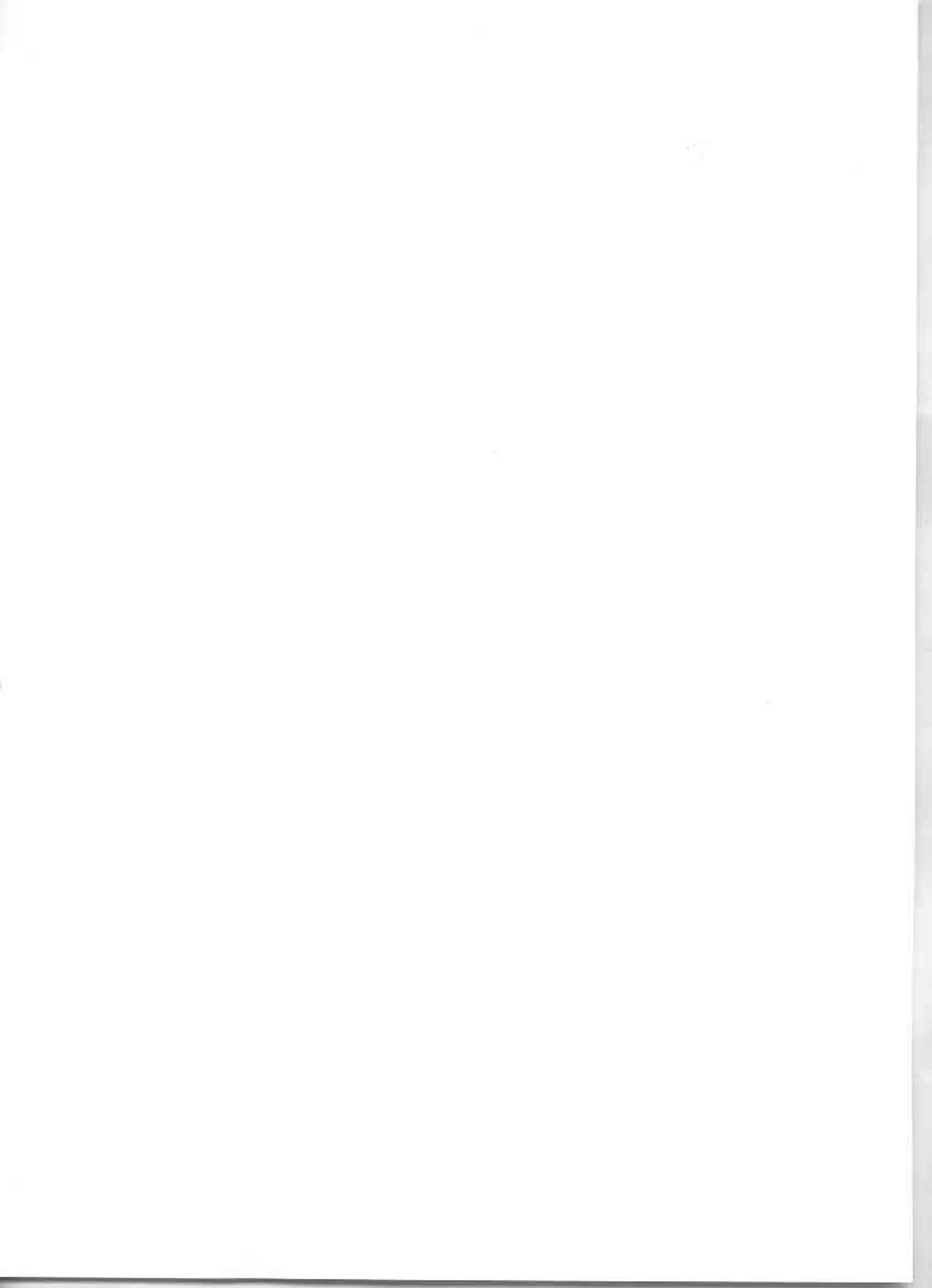
1. l'etichettatura dei prodotti alimentari, destinati al consumatore finale, si applica anche su quelli destinati agli ospedali, ai ristoranti, alle mense ed altre collettività simili
2. l'etichettatura deve figurare direttamente sull'imballaggio o essere apposto sul dispositivo di chiusura o su cartelli, anelli, fascette legate al prodotto medesimo, oppure (solo per i prodotti non commercializzati al dettaglio e quelli destinati all'industria o ai laboratori artigianali) solo sui documenti commerciali di vendita
3. l'etichetta deve riportare:

- a) denominazione di vendita
- b) elenco degli ingredienti (in ordine di peso decrescente)
- c) quantitativo netto, T.M.C. (tempo minimo di conservazione)
- d) modalità di conservazione ed utilizzazione
- e) istruzioni per l'uso, luogo di origine o provenienza
- f) nome o ragione sociale o marchio depositato
- g) sede fabbricante o confezionatore - sede stabilimento

Il termine minimo di conservazione deve essere indicato con la menzione: "Da consumarsi preferibilmente entro", nel caso di prodotti alimentari altamente deperibili dal punto di vista microbiologico.

L'etichettatura dei prodotti derivanti da agricoltura biologica deve riportare oltre gli elementi necessari di cui sopra:

- nome dell'organismo di controllo autorizzato, e suo codice, preceduto dalla sigla IT XXX;
- codice dell'azienda controllata
- numero di autorizzazione, sia per i prodotti agricoli freschi che trasformati
- la dicitura "organismo di controllo autorizzato con D.M. Miraaf n..... del in applicazione del reg. CEE n 2092 /91";



**MODELLO DI DICHIARAZIONE
RESA AI SENSI DEL PROTOCOLLO DI LEGALITÀ**

GARA per l'affidamento del servizio di preparazione, consegna e distribuzione di pasti veicolati alle scuole: infanzia, primaria e secondaria di I grado (classe I^a) per l'anno scolastico 2015/2016 da effettuare nel Comune di Sant'Alessio Siculo

Importo complessivo: € 28.500,00 I.V.A. compresa

Oggetto: dichiarazione resa ai sensi del protocollo di legalità "Accordo quadro Carlo Alberto Dalla Chiesa" stipulato il 12.07.2005 fra la Regione Siciliana, il Ministero dell'Interno, le Prefetture dell'isola, autorità di vigilanza sui lavori pubblici, ITNPS e l'INAIL (Circolare Assessore Regionale LL.PP. n. 593 del 31.01.2006).

Con la presente dichiarazione, il sottoscritto/a _____, nato/a _____, il _____ e residente a _____ Via _____, nella qualità di _____ della ditta _____ iscritta nel registro delle imprese tenuto presso la Camera del Commercio di _____ partecipante alla procedura di gara sopra indicata.

Dichiara espressamente ed in modo solenne:

- di non trovarsi in situazioni di controllo o di collegamento (formale e/o sostanziale) con altri concorrenti e che non si è accordata e non si accorderà con altri partecipanti alla gara;
- che non subappalterà lavorazioni di alcun tipo ad altre imprese partecipanti alla gara, in forma singola e associata, ed è consapevole che in caso contrario tali subappalti non saranno autorizzati;
- che l'offerta è improntata a serietà, integrità, indipendenza e segretezza, che si impegna a conformare i propri comportamenti a principi di legalità, trasparenza e correttezza e che non si è accordata e non si accorderà con altri partecipanti alla gara per limitare od eludere in alcun modo la concorrenza;
- che si obbliga a segnalare alla stazione appaltante qualsiasi tentativo di turbativa, irregolarità o distorsione nelle fasi di svolgimento della gara e, in caso di aggiudicazione, durante l'esecuzione del contratto, da parte di ogni interessato, addetto o di chiunque possa influenzare le decisioni relative alla gara in oggetto;
- di obbligarsi a collaborare con le forze di polizia, denunciando ogni tentativo di estorsione, intimidazione o condizionamento di natura criminale (richieste di tangenti, pressioni per ingigantire l'assunzione di personale, danneggiamenti/furti di beni personali etc.); nel caso di aggiudicazione;
- di obbligarsi a comunicare, alla stazione appaltante e - se del caso - all'Osservatorio regionale lavori pubblici, lo stato di avanzamento dei servizi, l'oggetto, l'importo, il numero e le qualifiche dei lavoratori da occupare;

Dichiara e si impegna a comunicare alla Stazione Appaltante l'elenco dei dipendenti e dei mezzi ricadenti nella sua immediata disponibilità, aggiornandolo ogni qualvolta si renda necessario;

Dichiara, inoltre, di essere stato informato che la mancata osservazione dell'obbligo di denunciare ogni interferenza o illecita situazione comporterà l'applicazione delle sanzioni di cui all'art. 4 del

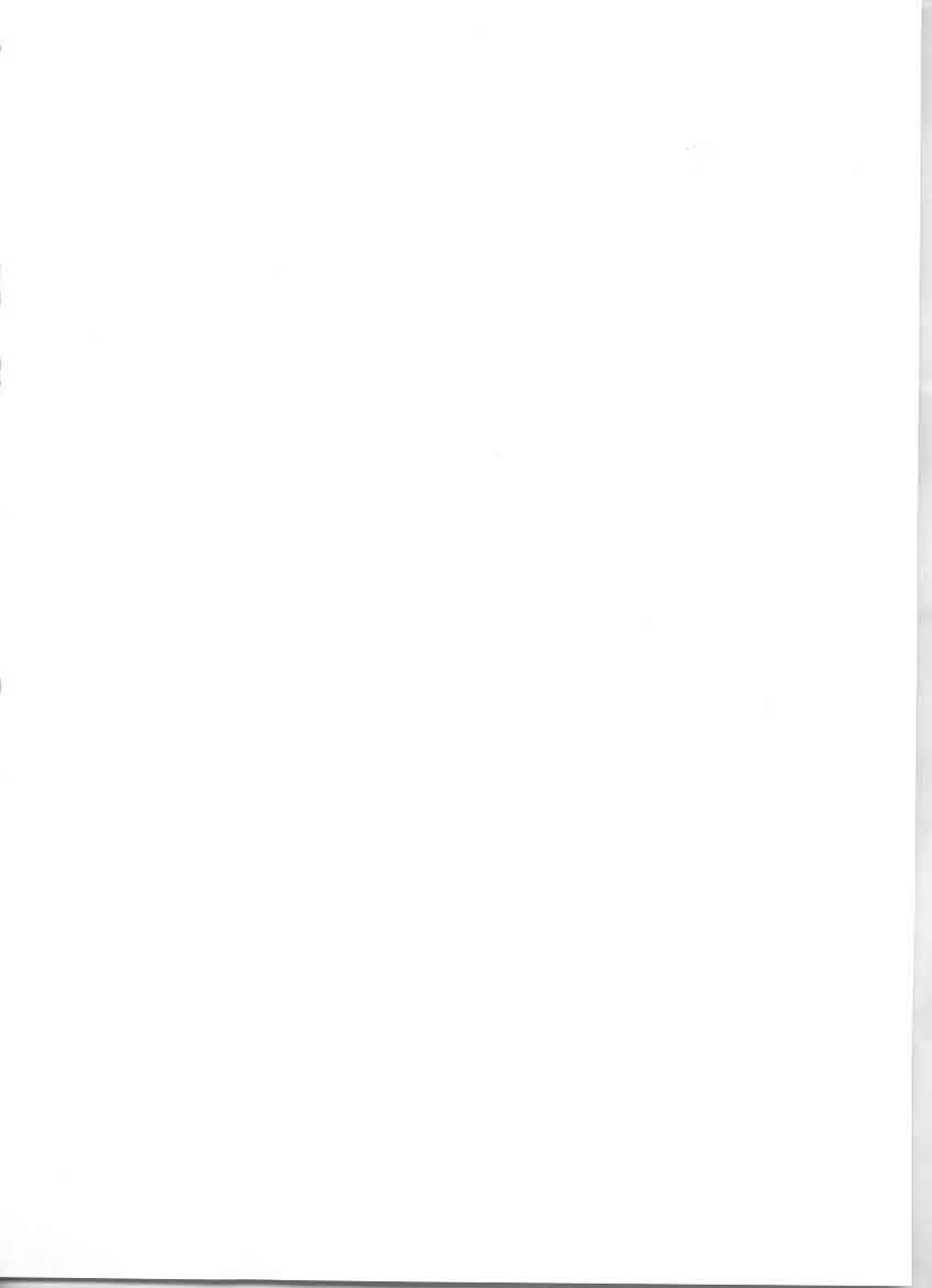
protocollo di legalità del 12-7-2005 (stipulato tra il Ministero dell'Interno, dell'Economia e delle Finanze e la Regione Siciliana).

Dichiara, altresì espressamente, di essere consapevole che le superiori obbligazioni e dichiarazioni sono condizioni rilevanti per la partecipazione alla gara sicché, qualora la stazione appaltante accerti, nel corso del procedimento di gara, una situazione di collegamento sostanziale, attraverso indizi gravi, precisi e concordanti, l'Impresa verrà esclusa.

Timbro e firma

Firma leggibile

N.B. — Si allega documento di riconoscimento.



ALLEGATO

Oggetto: Partecipazione alla procedura di gara per l'affidamento servizio di preparazione, fornitura e somministrazione di pasti mensa scolastica Scuole per l'Infanzia, Scuola Primaria e Secondaria di Primo grado - Anno scolastico 2015/2016.

DICHIARAZIONE UNICA

Il presente allegato deve essere compilato in ogni sua parte depenando la parte che non interessa

Spett.le Comune di S. Alessio Siculo

Provincia di Messina

Il sottoscritto _____

nato a _____ il _____

Residente nel Comune _____

Provincia _____

Via _____

Legale rappresentante della Ditta/Associazione/Altro _____

con sede legale nel Comune di _____

Provincia _____

Via _____

codice fiscale n° _____

partita I.V.A. n° _____

telefono _____

fax _____

* (eventuale) autorizzato a rappresentare legalmente le ditte con procura n° rep. _____ del _____

A tal fine ai sensi degli articoli 46 e 47 del T.U. D.P.R. 445/2000, consapevole del fatto che in caso di mendace dichiarazione verranno applicate ai sensi dell'articolo 76 dello stesso D.P.R. le sanzioni previste dal codice penale e dalle leggi speciali in materia di falsità negli atti, uso o esibizione di falsi o contenenti dati non corrispondenti a verità,

DICHIARA

- di disporre del personale per numero e qualifica necessario per l'espletamento del servizio, nonché delle attrezzature e del materiale tecnico- professionale all'uso occorrente;
- di aver preso conoscenza delle condizioni del capitolato d'oneri, a cui si fa espresso richiamo e che diviene parte integrante del presente atto, il quale dovrà essere sottoscritto per accettazione dal legale rappresentante, nonché di tutte le circostanze generali e particolari che possano aver influito sulla determinazione dell'offerta;

- di aver preso conoscenza degli allegati: Tabelle merceologiche e Tabelle dietetiche;
- di aver preso conoscenza del Protocollo di legalità (da compilare).

- di essere in possesso dell'iscrizione alla C.C.I.A.A. per la categoria di servizi di gestione mense aziendali, scolastiche, di ristorazione collettiva;

- n° di iscrizione _____

data di iscrizione _____

- durata della

ditta/data termine _____

- attività _____

- forma giuridica della ditta _____

- persone che compongono gli organi di amministrazione, (indicare nominativi, data e luogo di nascita, residenza, qualifiche e poteri loro conferiti); per le snc dovranno risultare tutti i soci; per le sas i soci accomandatari; per le altre società ed i consorzi, tutti i componenti del Consiglio di amministrazione muniti di rappresentanza; per le

Società di cui all'art. 2306 del codice civile, tutti coloro che rappresentano stabilmente la Ditta nel territorio dello Stato);

- di avere preso conoscenza di tutte le circostanze generali e particolari riguardo al servizio e relative condizioni contrattuali;
- di avere giudicato il servizio realizzabile ed i prezzi nel loro complesso remunerativi e tali da consentire il ribasso offerto, anche in considerazione di eventuale maggiorazioni per lievitazione dei prezzi che dovessero intervenire durante l'esecuzione del servizio, rinunciando fin d'ora a qualsiasi azione o eccezione in merito;
- di aver acquisito ed esaminato il capitolato di appalto e relativi allegati e di accettarli integralmente, ai sensi dell'articolo 1341 del codice civile, senza riserve e condizioni, tutte le disposizioni, clausole, restrizioni, limitazioni e responsabilità in essi contenute e che il servizio oggetto dell'appalto sarà effettuato e condotto conformemente a tutti i patti, modalità e condizioni di cui agli stessi atti di gara;
- di impegnarsi ad avviare il servizio entro i termini indicati dall'Amministrazione Comunale;
- di impegnarsi a produrre entro i termini assegnati, in caso di aggiudicazione, la documentazione idonea per la stipula della contratto, le cui spese sono a carico dell'Impresa (registrazione, marche da bollo, diritti di segreteria, polizza RCT/RCO, cauzione definitiva di cui agli artt. 15 e 16 del Capitolato d'oneri);
- di avere adempiuto all'interno dell'Azienda all'attuazione delle disposizioni che disciplinano la sicurezza e la tutela dei lavoratori sui luoghi di lavoro in conformità a quanto previsto dal decreto legislativo n. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni;
- di assoggettarsi a quanto previsto dall'art.3 della Legge n.136 del 13/08/2010 e s.m.i., inerente la "tracciabilità dei flussi finanziari";
- di non trovarsi in alcuna delle condizioni previste dall'articolo 38, comma 1, del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, e specificatamente con le modifiche apportate dall'art.4 legge n.106/2011 espressamente indicate nella ~~Ditta~~ ^{Ditta} (dalla lettera a) alla lettera m-quater);
- di trovarsi in regola con il DURC con indicazione dei numeri di matricola o di iscrizione INPS e INAIL; di aver correttamente assolto agli adempimenti periodici relativi ai versamenti contributivi; che non esistono inadempimenti in atto e rettifiche notificate, non contestate e non pagate; ovvero che è stata attivata procedura di sanatoria, positivamente definita con atto dell'Ente interessato (del quale devono fornirsi gli estremi).
- di avere un'esperienza consolidata di almeno tre anni nel settore oggetto dell'appalto;
- di aver adottato la procedura di autocontrollo interno secondo il sistema HACCP e tutte le misure concernenti l'igiene dei prodotti alimentari ai sensi del D. Lgs. 6 novembre 2007, n. 193;
- di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti;
- di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti;
- di applicare a favore dei lavoratori dipendenti (e, se Cooperativa, anche verso i soci) tutte le condizioni normative e retributive contenute nel contratto collettivo nazionale del lavoro e negli accordi locali integrativi dello stesso in vigore per il tempo e nella località in cui si svolge il servizio anzidetto;

(barrare la casella)

di partecipare alla gara soltanto in forma individuale escludendo, pertanto, la contemporanea partecipazione alla stessa in consorzio o associazione temporanea;

oppure

di non partecipare alla gara in più di un'associazione temporanea o consorzio di concorrenti, e neppure in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara in associazione o consorzio;

di essere consapevole che:

a) la mancata osservanza del rispetto di quanto dichiarato costituirà motivo di esclusione dalla gara sia del soggetto inadempiente che del raggruppamento temporaneo;

b) sono vietate modificazioni alla composizione dei raggruppamenti temporanei rispetto a quelli risultanti dall'impegno presentato in sede di offerta. L'incosservanza del divieto suddetto comporterà l'annullamento dell'aggiudicazione o la nullità del contratto;

(nel caso di associazione temporanea o consorzio non ancora costituita)

di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, a conferire mandato collettivo al capogruppo indicato precedentemente, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti, producendo entro il termine indicato nella comunicazione di affidamento dell'appalto, atto notarile di Raggruppamento, dal quale risulti:

- il conferimento di mandato speciale di rappresentanza al soggetto designato quale capogruppo;
- l'inefficacia nei confronti dell'Ente appaltante, della revoca del mandato stesso per giusta causa;
- l'attribuzione al mandatario, da parte dei soggetti mandanti, della rappresentanza esclusiva, anche processuale, nei confronti dell'Ente appaltante per tutte le operazioni e gli atti di qualsiasi natura dipendenti dall'appalto;

(nel caso di associazione temporanea o consorzio non ancora costituiti)

Che nessun soggetto partecipante all'associazione temporanea o consorzio si trova in alcuna delle condizioni di esclusione alla partecipazione alla gara previste dall'art. 38, Comma 1 del D. Lgs. 183/2006.

(barrare la casella)

di non essere assoggettato agli obblighi di assunzioni obbligatorie di cui alla legge 12/3/1999 n. 68;

oppure

di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili ai sensi dell'art. 17 della legge n.68/1999, verificabile presso il Centro per l'Impiego della Provincia di _____

Luogo e data _____

FIRMA _____

Il sottoscritto autorizza il trattamento dei dati contenuti nel presente modello e dichiara altresì di essere informato che i dati personali acquisiti con lo stesso verranno raccolti dal Comune di Sementi allo scopo di adempiere a specifica istanza dell'interessato e saranno trattati esclusivamente per le finalità inerenti al presente procedimento ai sensi del D. Lgs. 30 giugno 2003 n. 196.

Luogo e data _____

FIRMA _____

Ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. 445/2000 non è richiesta autenticazione della sottoscrizione, ma il sottoscrittore deve allegare copia fotostatica di un proprio documento di identità valido.

ALLEGATO 2

Oggetto: Partecipazione alla procedura di gara per l'affidamento del servizio di preparazione, consegna e somministrazione di pasti mensa scolastica Scuola per l'infanzia, Scuola Primaria e Scuola Secondaria di Primo grado - Anno scolastico 2015/2016

Offerta Economica

Il sottoscritto _____
nato a _____ il _____
Residente nel Comune _____ Provincia _____
Via _____
Legale rappresentante della Ditta/Associazione/Altro _____
con sede legale nel Comune di _____ Provincia _____
Via _____
codice fiscale n° _____ partita I.V.A. n° _____

DICHIARA

- di offrire sul prezzo posto a base di gara per il servizio in oggetto, il seguente ribasso unico ed invariabile:

_____ % (in cifre)

diconsi _____ % (in lettere)

e che tale prezzo resterà invariato per tutto l'anno scolastico di riferimento.

Prezzo risultante a seguito dell'applicazione del ribasso offerto:

€ _____ oltre IVA per pasto

Data _____

Firma _____

In caso di associazione temporanea l'offerta deve essere sottoscritta dalle ditte componenti l'associazione.

ALLEGATO "B"

Oggetto: Partecipazione alla procedura di gara per l'affidamento del servizio di preparazione, consegna, distribuzione e somministrazione di pasti veicolati alle scuole: Infanzia, Primaria e Secondaria di Primo grado - Anno scolastico 2014/2015

DICHIARAZIONE Capacità economica e tecnica (artt.41 e 42 del D.Lgs n.193/2006)

Spett.le Comune di S. Alessio Siculo

Provincia di Messina

il sottoscritto _____

nato a _____

Residente nel Comune _____ Provincia _____

Via _____

Legale rappresentante della Ditta/Associazione/Altro _____

con sede legale nel Comune di _____ Provincia _____

Via _____

codice fiscale n° _____ partita I.V.A. n° _____

telefono _____ fax _____

* (eventuale) autorizzato a rappresentare legalmente la ditta con procura n° rep. _____ del _____

A tal fine ai sensi degli articoli 46 e 47 del T.U. D.P.R. 445/2000, consapevole del fatto che in caso di mendace dichiarazione verranno applicate ai sensi dell'articolo 76 dello stesso D.P.R. le sanzioni previste dal codice penale e dalle leggi speciali in materia di falsità negli atti, uso o esibizione di falsi o contenenti dati non corrispondenti a verità,

DICHIARA

di aver gestito con correttezza e regolarità i seguenti servizi di mensa scolastica per conto di Enti Pubblici per almeno tre anni:

denominazione Ente _____

Oggetto del contratto _____

Importo del contratto _____

Periodo di gestione: dal _____ al _____

Pasti annui erogati _____

denominazione Ente _____

Oggetto del contratto _____

Importo del contratto _____

Periodo di gestione: dal _____ al _____

Pasti annui erogati _____

denominazione Ente _____

Oggetto del contratto _____

Importo del contratto _____

Periodo di gestione: dal _____ al _____

Pasti annui erogati _____

Luogo e data _____

FIRMA _____

Il sottoscritto autorizza il trattamento dei dati contenuti nel presente modello e dichiara altresì di essere informato che i dati personali acquisiti con lo stesso verranno raccolti dal Comune di Serrenti allo scopo di adempiere a specifica istanza dell'interessato e saranno trattati esclusivamente per le finalità inerenti al presente procedimento ai sensi del D. Lgs. 30 giugno 2003 n. 196.

Luogo e data _____

FIRMA _____

Al sensi dell'art. 38 del D.P.R. 445/2000 non è richiesta autenticazione della sottoscrizione, ma il sottoscrittore deve allegare copia fotostatica di un proprio documento di identità valido.

ALLEGATO 4

**DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA CERTIFICATO
CASELLARIO GIUDIZIALE E CARICHI PENDENTI
(esente da bollo ai sensi dell'art. 37 del DPR 445/00)**

Ragione sociale dell'impresa del/i dichiarante/i: _____

Ciascuno per proprio conto ed esclusivamente con riferimento alla propria condizione, noi sottoscritti ai sensi degli articoli 46 e 47 del T.U. D.P.R. 445/2000, consapevoli del fatto che, in caso di mendace dichiarazione, verranno applicate nei nostri riguardi, ai sensi dell'articolo 76 dello stesso D.P.R. le sanzioni previste dal codice penale e dalle leggi speciali in materia di falsità negli atti, uso o esibizione di falsi o contenenti dati non corrispondenti a verità, sotto la nostra responsabilità.

DICHIARIAMO

di non avere in corso procedimenti penali o misure di sicurezza o prevenzione di cui all'art. 3 della legge n. 1423/1956, di non avere subite condanne penali passate in giudicato oppure sentenze di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale per qualsiasi reato che incida sulla moralità professionale e che comporti l'incapacità a contrattare con la Pubblica Amministrazione, di non trovarci in alcuna delle cause ostative previste dall'art. 10 della legge 575/1965 e s.m.i

Autorizziamo inoltre il trattamento dei dati contenuti nel presente modello e dichiariamo di essere informati che i dati personali acquisiti con lo stesso verranno raccolti dal Comune di Serrenti allo scopo di adempiere a specifica nostra istanza e saranno trattati esclusivamente per le finalità inerenti al presente procedimento ai sensi del D. Lgs. 30 giugno 2003 n. 196.

Dichiarante Sig. _____ nato a _____ il _____
Residente a _____ Prov. _____ Via _____
carica sociale ricoperta _____ FIRMA _____

N.B. La presente dichiarazione deve essere resa dai seguenti soggetti della Ditta/Associazione:
per le Società di capitali, Cooperative, Consorzi: da tutti gli amministratori muniti di potere di rappresentanza
per le Società in nome collettivo: da tutti i soci
per le Società in accomandita semplice: dai soci accomandatari
per le Società di cui all'articolo 2506 del codice civile: da tutti coloro che rappresentano stabilmente la Ditta nel territorio dello Stato
per le Imprese non Commerciali: dai Componenti del Consiglio Direttivo muniti di potere di rappresentanza in virtù dello Statuto o di delega

Dichiarante Sig. _____ nato a _____ il _____
Residente a _____ Prov. _____ Via _____
carica sociale ricoperta _____ FIRMA _____

Dichiarante Sig. _____ nato a _____ il _____
Residente a _____ Prov. _____ Via _____
carica sociale ricoperta _____ FIRMA _____

Dichiarante Sig. _____ nato a _____ il _____
Residente a _____ Prov. _____ Via _____
carica sociale ricoperta _____ FIRMA _____

Dichiarante Sig. _____ nato a _____ il _____
Residente a _____ Prov. _____ Via _____
carica sociale ricoperta _____ FIRMA _____

forma individuale qualora abbia partecipato alla gara in associazione o consorzio;

di essere consapevole che:

- a) la mancata osservanza del rispetto di quanto dichiarato costituirà motivo di esclusione della gara sia del soggetto inadempiente che del raggruppamento temporaneo;
- b) sono vietate modificazioni alla composizione dei raggruppamenti temporanei rispetto a quelli risultanti dall'impegno presentato in sede di offerta. L'inosservanza del divieto suddetto comporterà l'annullamento dell'aggiudicazione o la nullità del contratto;

(nel caso di associazione temporanea o consorzio non ancora costituita)

di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, a conferire mandato collettivo al capogruppo indicato precedentemente, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti, producendo entro il termine indicato nella comunicazione di affidamento dell'appalto, atto notarile di Raggruppamento, dal quale risulti:

- il conferimento di mandato speciale di rappresentanza al soggetto designato quale capogruppo;
- l'inefficacia nei confronti dell'Ente appaltante, della revoca del mandato stesso per giusta causa;
- l'attribuzione al mandatario, da parte dei soggetti mandanti, della rappresentanza esclusiva, anche processuale, nei confronti dell'Ente appaltante per tutte le operazioni e gli atti di qualsiasi natura dipendenti dall'appalto;

(nel caso di associazione temporanea o consorzio non ancora costituiti)

Che nessun soggetto partecipante all'associazione temporanea o consorzio si trova in alcuna delle condizioni di esclusione alla partecipazione alla gara previste dall'art. 38, Comma 1 del D. Lgs. 163/2006.

(barrare la casella)

- di non essere assoggettato agli obblighi di assunzioni obbligatorie di cui alla legge 12/3/1999 n. 68;

oppure

- di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili ai sensi dell'art. 17 della legge n.68/1999, verificabile presso il Centro per l'Impiego della Provincia di _____

Luogo e data _____

FIRMA _____

Il sottoscritto autorizza il trattamento dei dati contenuti nel presente modulo e dichiara altresì di essere informato che i dati personali acquisiti con lo stesso verranno raccolti dal Comune di Sorrento allo scopo di adempiere a specifica istanza dell'interessato e saranno trattati esclusivamente per le finalità inerenti al presente procedimento ai sensi del D. Lgs. 30 giugno 2003 n. 196.

Luogo e data _____

FIRMA _____

Al sensi dell'art. 38 del D.P.R. 445/2000 non è richiesta autenticazione della sottoscrizione, ma il sottoscrittore deve allegare copia fotostatica di un proprio documento di identità valido.