



COMUNE DI SCICLI
LIBERO CONSORZIO COMUNALE DI RAGUSA
SETTORE II BENESSERE DI COMUNITA' - CULTURA
E ISTRUZIONE



DETERMINAZIONE

N. 279

DEL 14.11.2022

REGISTRO GENERALE

N. 1469

DEL 14-11-2022

OGGETTO: Approvazione avviso manifestazione di interesse per raccolta preventivi finalizzata ad affidamento diretto ex art 36 comma 2 lett. a) del d. lgs 50/2016, con le modifiche ed integrazioni introdotte dal d. lgs. 19 aprile 2017 n. 56, mediante O.D.A sul MEPA, del servizio di mensa scolastica con il sistema dei pasti veicolati per le scuole dell'infanzia del Comune di Scicli - Anno Scolastico 2022-2023. - CIG 9489904485

IL RESPONSABILE DI P.O.

Premesso che:

- gli Istituti Comprensivi di questo Comune, con note agli atti d'ufficio hanno richiesto per l'anno scolastico 2022/2023 l'attivazione del servizio di mensa scolastica per gli alunni che frequentano il tempo ordinario le scuole dell'infanzia del territorio Comunale;
- l'Amministrazione Comunale, per le vie brevi, ha comunicato allo scrivente Settore l'intendimento di garantire il predetto servizio ed assegnato indirizzo di procedere ad attivare le procedure necessarie ad avviare il servizio de quo;

Dato atto che a seguito delle superiori indicazioni è stato redatto il Capitolato speciale d'appalto concernente le modalità di espletamento del servizio di mensa scolastica per gli alunni che frequentano le classi delle scuole dell'infanzia;

Ritenuto, al fine di individuare gli operatori economici da invitare alla procedura di affidamento, opportuno avviare idonea indagine di mercato, nel rispetto dei principi e modalità previste dalle Linee Guida dell'Autorità Nazionale Anticorruzione n. 4 di attuazione del D.Lgs. 50/2016, mediante pubblicazione di idoneo avviso all'Albo Pretorio on line dell'Ente;

Atteso che la scelta della modalità di selezione è stata effettuata, al fine di garantire il rispetto dei principi di economicità, efficacia, tempestività, correttezza, libera concorrenza, non discriminazione, trasparenza, proporzionalità, pubblicità, nonché del principio di rotazione dettati dalle Linee Guida n. 4, di attuazione del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, approvate dal Consiglio dell'Autorità Nazionale Anticorruzione con delibera n. 1097 del 26 ottobre 2016;

Atteso, inoltre, che le ditte che parteciperanno alla procedura de qua dovranno necessariamente possedere i requisiti di carattere generale desumibili dall'articolo 80 del D.Lgs. 50/2016 per partecipare ad una procedura di appalto o concessione, nonché i requisiti di idoneità tecnico professionale ed economico finanziaria richiesti nella lettera di invito, così come disciplinato dall'articolo 83 del D.Lgs. 50/2016;

Visto l'avviso pubblico nonché la relativa modulistica appositamente predisposti, allegati al presente atto quale parte integrante e sostanziale dello stesso;

Tenuto conto che il presente avviso e la successiva ricezione delle manifestazioni di interesse non vincolano in alcun modo l'Ente Appaltatore a procedere alle fasi successive della procedura e non costituiscono diritto o interessi legittimi a favore dei soggetti coinvolti;

Considerato che trattasi di un affidamento di importo inferiore alle soglie di cui all'art. 35, lettera c), del D.lgs 50/2016, pertanto, nel rispetto dei principi di economicità, efficacia, tempestività di cui all'art. 30 e secondo quanto previsto dall'art. 36 comma 2 lett. a), dello stesso d.lgs 50/2016, per come modificato ed integrato dal Decreto Legge 32/2019, convertito con modificazioni dalla legge 14 giugno 2019 n.55, la stazione appaltante vuole effettuare un affidamento diretto ai sensi dell' ex art 36 comma 2 lett. a) del d. lgs

50/2016, con le modifiche ed integrazioni introdotte dal d. lgs. 19 aprile 2017 n. 56, mediante O.D.A sul MEPA;

Rilevato che ai sensi dell'articolo 36, comma 6, secondo periodo, del d.lgs 50/2016 *“per lo svolgimento delle procedure di cui al presente articolo le stazioni appaltanti possono procedere attraverso un mercato elettronico che consenta acquisti telematici basati su un sistema che attua procedure di scelta del contraente interamente gestite per via elettronica. Il Ministero dell'economia e delle finanze, avvalendosi di CONSIP S.p.A., mette a disposizione delle stazioni appaltanti il mercato elettronico delle pubbliche amministrazioni”*,

Considerato che si ritiene opportuno provvedere all'approvvigionamento di cui trattasi mediante ricorso al Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione – CONSIP;

Ritenuto, pertanto, di procedere, ai sensi dell'art.36, comma 2, lett. a) del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i. mediante affidamento diretto, preceduta da un avviso di manifestazione di interesse per la formazione dell'elenco dei soggetti, iscritti e presenti sul MEPA e abilitati per l'iniziativa “Servizi di ristorazione ” all'interno del quale è prevista la specifica categoria “ Servizi di ristorazione scolastica” da invitare alla procedura di affidamento de qua;

Dato atto che è stato predisposto l'avviso pubblico esplorativo di manifestazione di interesse, recante l'indicazione dei requisiti che debbono possedere gli operatori economici interessati dalla presente procedura, il criterio di aggiudicazione e le modalità di partecipazione;

Ritenuto, pertanto, procedere all'approvazione e alla successiva pubblicazione all'Albo Pretorio on –line e nella sezione “bandi e avvisi” del sito web istituzionale dell'ente www.comune.scicli.rg.it dell'avviso di manifestazione di interesse per l'individuazione dei soggetti da invitare alla procedura di affidamento tramite il Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (MePA);

Considerato che in base al D. Lgs. 50/2016:

- il servizio di mensa scolastica (CPV 5523100 – 3) è incluso nell'Allegato IX allo stesso codice che elenca i servizi di cui agli art. 140, 142, 143 e 144 recanti la disciplina degli appalti nei servizi sociali;
- l'art. 35, comma 1, lett. d) stabilisce che la soglia di rilevanza comunitaria per i servizi sociali ammonta ad € 750.000,00;
- l'art. 95 comma 3 lett.a) del D. Lgs 50/2016 stabilisce che i contratti relativi ai servizi di ristorazione scolastica e assistenziale sono aggiudicati sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, salvi gli affidamenti ai sensi dell'art. 36 c.2 lett. a);
- l'art. 164, comma 2, consente l'applicazione per quanto compatibili delle norme dello stesso codice contenute nella parte I e nella parte II alle procedure di aggiudicazione di contratti di concessione di pubblici servizi;

Considerato che il valore presunto dell'affidamento si stima in un importo massimo di Euro 137.700,00 (Iva al 4% inclusa) e che tale importo si intenderà comprensivo di tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, il trasporto, tutte le spese ed ogni altro onere espresso nel capitolato prestazionale;

Richiamata:

- la Legge 190/2012 “Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione nella Pubblica Amministrazione”;
- la deliberazione della Giunta Comunale n. 38 del 22.04.2022, con la quale è stato approvato il piano triennale per la prevenzione della corruzione e della trasparenza per il triennio 2022-2024;

Vista la delibera di G.C. n. 10 del 31.01.2014 con la quale è stato approvato il Codice di Comportamento dei dipendenti del Comune di Scicli;

Vista la deliberazione della Sezione di Controllo per la Regione Siciliana della Corte dei Conti 7/2017/PRSP che ha disposto, quale misura interdittiva ed inibitoria, il divieto di effettuare spese per servizi non espressamente previsti per legge nella misura e nei termini di cui all'art. 188, comma 1 quater del Tuel;

Vista la deliberazione del C.C. n.63 del 29.12.2021 con la quale è stato approvato il Documento unico di Programmazione e schema di Bilancio di Previsione Finanziario 2021/2023;

Vista la determina del Sindaco n. 15 del 28.07.2022, con la quale sono stati confermati gli incarichi relativi alla titolarità dell'area delle posizioni organizzative istituite nell'Ente;

Visto il Regolamento di contabilità approvato con delibera della Commissione Straordinaria n. 10 del 30.07.2015, adottata con i poteri del Consiglio Comunale;

Visto l'art. 48 dello Statuto Comunale;

Visto il d.lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.

Visto l'art. 48 dello Statuto Comunale;

Visto il T.U. delle leggi sull'ordinamento degli Enti Locali approvato con il D.L.vo 18/08/2000 n. 267 e la L.R. 23/12/2000 n. 30 e ss.mm.ii.;

DETERMINA

Per i motivi di cui in narrativa

1. **di avviare** un'indagine conoscitiva finalizzata alla raccolta di preventivi per l'affidamento diretto ex art. 36 comma 2 lett. a) del d. lgs 50/2016, con le modifiche ed integrazioni introdotte dal d. lgs. 19 aprile 2017 n. 56, mediante O.D.A sul MEPA, del servizio di mensa scolastica con il sistema dei pasti veicolati per le scuole dell'infanzia del Comune di Scicli - Anno Scolastico 2022-2023;
2. **di approvare** il capitolato speciale d'appalto, comprensivo della tabella dietetica, elaborata e vidimata dal Dipartimento Prevenzione SIAN – Distretto di Modica e dal Servizio di Medicina Scolastica dell'Asp di Ragusa, competente per territorio, concernente le modalità di espletamento del servizio di mensa scolastica nelle scuole dell'infanzia del Comune di Scicli – A.S.2022/2023;
3. **di dare atto** che il costo del servizio è a totale carico delle famiglie degli alunni frequentanti le classi a tempo prolungato e i pasti forniti al personale docente autorizzato a usufruire della mensa gratuito sono a carico del MIUR che trasferisce ogni anno al Comune il relativo contributo qualora concesso;
4. **di approvare** l'avviso di manifestazione di interesse, corredato dalla modulistica necessaria, recante l'indicazione dei requisiti che debbono possedere gli operatori economici interessati dalla presente procedura, il criterio di aggiudicazione nonché le modalità di partecipazione;
5. **di dare atto** che l'avviso pubblico e la successiva ricezione delle manifestazioni di interesse non vincolano in alcun modo l'Ente Appaltatore a procedere alle fasi successive della procedura e non costituiscono diritto o interessi legittimi a favore dei soggetti coinvolti;
6. **di individuare**, ai sensi dell'art. 31 del d. lgs 50 /2016 e s.m.i, quale responsabile unico del procedimento la scrivente Responsabile di P.O. del Settore II;
7. **di dare atto** dell'assenza di conflitto di interessi, anche potenziale, in merito all'adozione del presente provvedimento, da parte dei soggetti di cui all'art. 6 bis della L. 241/1990, come introdotto dall'art. 1, comma 41, della L. 6 novembre 2012, n. 190 e che la presente determinazione è conforme alle norme regolamentari vigenti, con particolare riferimento a quelle per la trasparenza e la prevenzione della corruzione;
8. **di dare atto**, altresì, che il presente provvedimento:
 - non comporta impegno di spesa, pertanto ai sensi dell'art.183 co, 7 del TUEL non sarà trasmesso al Responsabile del Servizio Finanziario ai fini dell'apposizione del visto di regolarità contabile attestante la copertura finanziaria;
 - sarà pubblicato all'albo pretorio on line dell'Ente all'indirizzo <http://www.comune.scicli.rg.it> – sez. avvisi bandi e gare e sul sito “Amministrazione trasparente”, ai sensi del D.lgs n. 33/2013 così come modificato ed integrato dal Dlgs n. 97/2016;
9. **di attestare**, ai sensi dell'articolo dell'art. 147 bis, comma 1, del D. Lgs. N. 267/2000 e successive modifiche ed integrazioni e del regolamento sui controlli interni del Comune di Scicli, parere favorevole in ordine alla regolarità tecnica del presente provvedimento;
10. **di trasmettere** il presente provvedimento al Servizio di Segreteria per gli adempimenti di propria competenza.

IL RESPONSABILE DI P.O.
Angela Verdirame



COMUNE DI SCICLI
Libero Consorzio dei Comuni di Ragusa
Settore II Benessere di Comunità Cultura e Istruzione



AVVISO PUBBLICO

OGGETTO: Manifestazione di interesse per raccolta preventivi finalizzata ad affidamento diretto ex art 36 comma 2 lett. a) del d. lgs 50/2016, con le modifiche ed integrazioni introdotte dal d. lgs. 19 aprile 2017 n. 56, mediante O.D.A sul MEPA, del servizio di mensa scolastica con il sistema dei pasti veicolati per le scuole dell'infanzia del Comune di Scicli - Anno Scolastico 2022-2023. CIG 9489904485

Con il presente avviso il Comune di Scicli intende effettuare una indagine di mercato, ai sensi dell'art. 1, 2° comma lett. a) del D.L. 16 luglio 2020 n. 76 convertito in L. n.120/2020, e dell'art. 51 del D.L. 31 maggio 2021 n. 77 convertito il L. n. 108/2021 in combinato disposto con l'articolo 36, comma 2, lettera a) del D.Lgs. 50/2016, finalizzata ad acquisire preventivi al fine di procedere all'affidamento diretto del servizio in oggetto, mediante O.D.A. sul Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (MEPA).

1. OGGETTO E DURATA DELL’AFFIDAMENTO

Il servizio di mensa scolastica è rivolto agli alunni delle sotto elencate Scuole dell’Infanzia del territorio comunale per dell’A.S. 2022/2023, nonché al personale docente ed A.T.A., secondo quanto previsto dalla vigente normativa in materia. La durata dell’appalto decorrerà presumibilmente dal 01 dicembre 2022 o data successiva qualora entro tale termine non sia conclusa la relativa procedura di affidamento e fino al 31 maggio 2023:

- **Istituto Comprensivo "G. Dantoni"**
 - Scuola dell’Infanzia Villa Penna;
 - Scuola dell’Infanzia Valverde – Via Colombo;

- **Istituto Comprensivo "Elio Vittorini"**
 - Scuola dell’Infanzia – Plesso S.Nicolò – 2
 - Scuola dell’Infanzia – Plesso Villa Medici – Donnalucata
 - Scuola dell’Infanzia – Plesso Cava d’Aliga;
 - Scuola dell’Infanzia – Plesso Sampieri;

- **Istituto Comprensivo "Don Milani"**
 - Scuola dell’Infanzia – Via dei Fiori n. 2
 - Scuola dell’Infanzia – Via P. Nenni n. 2

È richiesta agli operatori interessati l’iscrizione alla piattaforma telematica del “Mercato elettronico delle pubbliche amministrazioni” (MEPA), su cui si svolgerà la procedura di affidamento del servizio mediante ODA.

2. SOGGETTI AMMESSI

Possono presentare un preventivo, tutti quei soggetti indicati nell'articolo 45 del D.Lgs. n. 50/2016 (Operatori economici), abilitati al MEPA, che hanno, tra i propri fini istituzionali, quello di operare

nel settore oggetto di affidamento. Inoltre, i soggetti interessati dovranno dichiarare di essere in possesso dei requisiti previsti dal Capitolato speciale di appalto.

3. VALORE STIMATO DELL'APPALTO

Il valore presunto dell'affidamento si stima in un importo massimo di Euro 137.700,00 (Iva al 4% inclusa). L'importo che l'offerente dovrà preventivare si intenderà comprensivo di tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, il trasporto, tutte le spese ed ogni altro onere espresso nel presente capitolato prestazionale. Tale importo non è impegnativo per l'amministrazione, essendo subordinato alle frequenze scolastiche ed a circostanze ed eventualità non prevedibili; detto numero potrà essere modificato sulla base delle esigenze dell'organizzazione complessiva dei servizi scolastici del Comune o per motivi indipendenti dall'Amministrazione Comunale. Pertanto, il servizio potrà essere svolto anche per quantitativi di pasti minori o maggiori rispetto a quanto indicato nel bando e nel capitolato, sempre alle stesse condizioni e senza alcuna altra pretesa da parte della ditta aggiudicataria. Il costo del pasto è a totale carico delle famiglie che provvederanno al versamento diretto alla ditta affidataria del servizio, su conto corrente postale o bancario dedicato che sarà indicato dalla ditta aggiudicataria all'atto della stipula del contratto.

4. TERMINI DI PRESENTAZIONE DEL PREVENTIVO E PROCEDURA

Gli operatori, aventi i requisiti di cui sopra, possono presentare il proprio preventivo utilizzando gli ALLEGATI 2 e 3, da inviarsi entro il giorno _____ esclusivamente a mezzo PEC al seguente indirizzo: protocollo@pec.comune.scicli.rg.it. All'istanza deve essere obbligatoriamente allegato un preventivo che evidenzi con precisione il costo giornaliero/pasto unitario (evidenziando il prezzo al netto e al lordo di IVA), l'ubicazione del presunto punto di cottura e il tempo stimato di consegna. Ricevute le proposte/preventivi, il RUP, avvalendosi eventualmente di apposito supporto tecnico, procederà alla valutazione dei preventivi, individuando quello migliore, tenendo conto non solo del prezzo ma anche dei tempi di consegna indicati al fine di garantire la qualità e la freschezza. Individuato lo stesso, si procede ad una specifica negoziazione definendo, con l'operatore miglior offerente, l'intero contenuto del contratto (eventualmente anche con miglioramento dell'importo preventivato) e procedendo, infine, con l'affidamento.

5. ULTERIORI INFORMAZIONI

Il presente avviso è finalizzato esclusivamente all'acquisizione di manifestazioni di interesse e dei relativi preventivi degli operatori del settore e non costituisce proposta contrattuale e non vincola in alcun modo il Comune di Scicli. La presentazione del preventivo non comporta alcun obbligo di affidamento per il Comune di Scicli. Non saranno tenute in considerazione eventuali istanze pervenute precedentemente alla data di pubblicazione del presente avviso o richieste presentate in maniera difforme da quanto specificato nel presente avviso. Resta inteso che la suddetta partecipazione non costituisce prova di possesso dei requisiti generali e speciali richiesti per l'affidamento del servizio che invece dovrà essere dichiarato dall'interessato ed accertato dalla stazione appaltante in occasione dell'affidamento. L'Amministrazione si riserva di interrompere in qualsiasi momento, per ragioni di sua esclusiva competenza, il procedimento avviato, senza che i soggetti richiedenti possano vantare alcuna pretesa. I dati forniti dai richiedenti verranno trattati - ai sensi del Regolamento UE 2016/679 (GDPR) e 3 del d.lgs. 196/2003, come modificato dal d.lgs.101/2018, - esclusivamente per le finalità connesse all'espletamento della procedura in oggetto. Si procederà anche nell'ipotesi in cui venga presentata una sola manifestazione di interesse purchè ritenuta valida. Il presente avviso è pubblicato sul sito internet del Comune di Scicli alla Sezione Avvisi – Bandi e Gare.

Allegati:

- All. 1 - Capitolato speciale di appalto
- All. 2 - Modello DGUE
- All. 3 - Modello preventivo
- All. 4 - Tabelle dietetiche

IL RESPONSABILE DI P.O.
Angela Verdirame



COMUNE DI SCICLI

Libero Consorzio dei Comuni della Provincia di
Ragusa

Settore II Benessere di Comunità Cultura e Istruzione



All. 1)

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

**SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA CON IL SISTEMA DEI PASTI VEICOLATI PER GLI
ALUNNI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA - ANNO SCOLASTICO 2022/2023 -**

TITOLO I

ART. 1

OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato disciplina l'appalto relativo al servizio di mensa scolastica nelle seguenti scuole del Comune di Scicli:

- **Istituto Comprensivo "G. Dantoni"**
 - Scuola dell'Infanzia Villa Penna;
 - Scuola dell'Infanzia Valverde – Via Colombo;

- **Istituto Comprensivo "Elio Vittorini"**
 - Scuola dell'Infanzia – Plesso S.Nicolò – 2
 - Scuola dell'Infanzia – Plesso Villa Medici – Donnalucata
 - Scuola dell'Infanzia – Plesso Cava d'Aliga;
 - Scuola dell'Infanzia – Plesso Sampieri;

- **Istituto Comprensivo "Don Milani"**
 - Scuola dell'Infanzia – Via dei Fiori n. 2
 - Scuola dell'Infanzia – Via P. Nenni n. 2

Il servizio consiste nella preparazione, nel trasporto e nella distribuzione dei pasti, in ciascuna delle sedi sopra indicate, preparati la mattina stessa del consumo, mediante il legame fresco-caldo (cioè senza l'utilizzo di prodotti precotti).

Il servizio dovrà essere espletato dalla Ditta affidataria nel rispetto dei criteri e delle modalità tutte previste nel presente capitolato che costituiscono obbligo contrattuale e nell'offerta tecnica presentata in sede di gara, che costituisce anch'essa obbligo contrattuale.

ART. 2

DESTINATARI DEL SERVIZIO

Il Servizio di cui al presente Capitolato è destinato agli alunni delle scuole dell'infanzia del Comune di Scicli.

Possono fruire del servizio di mensa il personale scolastico (insegnanti di sezioni e collaboratori scolastici addetti al servizio di mensa scolastica) su richiesta della scuola.

ART.3 TIPOLOGIA DEL PASTO

Le attività di preparazione e confezionamento dei pasti saranno totalmente eseguite e portate a termine nel centro di produzione di cui dispone l'impresa aggiudicataria, che dovrà essere autorizzato a norma di legge e fornito di tutte le strutture e attrezzature necessarie, nel quale venga attuato l'HACCP in base alla vigente normativa.

I pasti forniti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità, a quanto previsto dal menù diversificato giornalmente ed articolato su quattro settimane, di cui alla tabella dietetica allegata per gli alunni della scuola dell'infanzia che fa parte integrante del presente C.S.A., elaborata e vidimata dal Dipartimento Prevenzione SIAN – Distretto di Modica e dal Servizio di Medicina Scolastica dell'Asp di Ragusa, competente per territorio, tenendo conto delle linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale;

Per le grammature o unità indicative per porzione si rimanda alla predetta tabella dietetica .

L'impresa appaltatrice si impegna a preparare inoltre diete speciali, documentate da certificazioni sanitarie; tali tipologie dovranno essere contenute in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili recante l'indicazione dell'utente destinatario da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti

Il cibo dovrà essere consegnato in multiporzioni e monoporzione garantendo la massima igiene per tutte le portate.

ART. 4 DIMENSIONI DELL'UTENZA

A titolo indicativo, si stima la fornitura di circa 340 pasti giornalieri, detto valore è puramente indicativo e non costituisce impegno per il Comune, in quanto l'effettivo numero sarà determinato dalla presenza giornaliera degli alunni e dal numero dei pasti richiesti da ciascuna scuola dell'infanzia, per cui la ditta aggiudicataria non può richiedere alcun indennizzo per il non raggiungimento del numero mensile dei pasti previsti presuntivamente.

La ditta aggiudicataria, giornalmente, avrà cura di contattare direttamente le scuole interessate dal servizio entro le ore 9:00 per richiedere il numero dei pasti da consegnare.

ART. 5 ONERI E OBBLIGHI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

In riferimento all'esecuzione del servizio, sono a carico della ditta aggiudicataria i seguenti oneri:

- acquisto di tutte le derrate alimentari e dei prodotti necessari per la gestione del servizio di mensa;
- preparazione e cottura dei pasti;
- confezionamento, veicolazione e trasporto dei pasti;
- apparecchiatura dei tavoli;
- distribuzione dei pasti per gli alunni;
- riordino dei refettori;
- ritiro e lavaggio dei contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti;
- lavaggio pavimenti;
- trattamento economico dovuto al personale da essa dipendente, alle condizioni retributive, normative e assicurative previste dai contratti collettivi di lavoro;
- supervisione e coordinamento del servizio con personale professionalmente qualificato

che si occuperà di assicurare la migliore organizzazione dei fattori produttivi e di far eseguire i piani di controllo sulla qualità dei cibi, l'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale;

- definizione e applicazione delle procedure di tutela e garanzia della igiene e qualità del prodotto finito prescritte dalle normative e dai regolamenti CE vigenti in materia ;
- gestione del servizio aggiuntivo di cui al successivo art.18;
- somministrazione gratuita di pasti a n. 10 minori, riconosciuti dall'Amministrazione Comunale "casi sociali" con delibera di Giunta Comunale di anno in anno durante il periodo contrattuale;
- possesso o disponibilità di un centro di produzione dei pasti la cui distanza dal Comune di Scicli non deve essere superiore a 25 KM. - Il Centro di Cottura che la ditta aggiudicataria utilizzerà per il servizio in oggetto dovrà essere adeguato alla preparazione del numero dei pasti indicato nel Capitolato Speciale d'Appalto, dovrà essere debitamente autorizzato dall'Autorità Sanitaria Locale, ai sensi della Legge 30.04.1962 n. 283, nonchè dotato delle attrezzature tecniche e dei materiali necessari per il perfetto svolgimento del servizio. La ditta aggiudicataria prima dell'inizio del servizio dovrà produrre la documentazione comprovante i requisiti sopra indicati unitamente alla documentazione che comprovi il diritto della disponibilità del centro di cottura.
- possesso o disponibilità dei mezzi necessari al trasporto dei pasti presso le sedi indicate all'art. 1 del capitolato speciale d'appalto in possesso di autorizzazione sanitaria.

La ditta aggiudicataria dovrà essere dotata di tutte le autorizzazioni sanitarie e documentali per lo svolgimento delle attività di cui al presente CSA quali DIA sanitaria, agibilità e destinazione d'uso con relative certificazioni degli impianti, relative al centro di cottura .

Prima dell'avvio del servizio la ditta affidataria dovrà presentare una certificazione rilasciata dalle preposte autorità sanitarie, competenti per territorio, attestanti che il centro di produzione pasti è in condizioni igienico sanitarie ottimali e che non si rilevano inconvenienti relativi alle strutture ed alle attrezzature .

E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dalla seguente normativa in materia: "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" D.L. 626/94 e s.m.i.

La Ditta aggiudicataria, oltre che della sicurezza dei propri dipendenti, è direttamente e pienamente responsabile della sicurezza delle terze persone che eventualmente si venissero a trovare nell'area di lavoro: in tal senso dovrà adottare adeguate misure di sicurezza atte ad evitare qualsiasi rischio a terzi. Successivamente all'aggiudicazione dell'appalto e prima dell'inizio del servizio, l'appaltatore dovrà provvedere ad ottemperare a quanto previsto dall'art.26 del D.Lgvo. n.81/08.

La Ditta aggiudicataria dovrà ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia contrattuale, contributiva, antinfortunistica, assistenziale, di diritto al lavoro dei disabili, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.

La Ditta aggiudicataria si obbliga ad attuare, nei confronti dei propri dipendenti, occupati nelle prestazioni oggetto dell'appalto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria e nella località in cui si svolgono i servizi, nonché condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni. I suddetti obblighi vincolano anche nel caso che non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse.

La Ditta aggiudicataria si obbliga altresì ad esibire in qualsiasi momento ed a semplice richiesta, le ricevute dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio appaltato, oltre al libro di matricola, al libro di paga ed al registro degli infortuni previsti

dalle vigenti norme.

Nell'esecuzione del servizio, che forma oggetto del presente atto, la ditta aggiudicataria si obbliga ad osservare tutte le disposizioni igienico sanitarie vigenti.

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento delle derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari. I prodotti alimentari devono avere confezioni ed etichettatura conformi alle normative vigenti.

Al fine di ridurre lo spreco alimentare e di ridurre l'impatto ambientale, l'Aggiudicatario dovrà:

- prevedere e sottoscrivere un impegno a recuperare i prodotti non somministrati e a destinarli ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con quanto previsto dalla legge 19 agosto 2016, n. 166.
- indicare la percentuale di utilizzo di alimenti biologici prodotti in un'area vicina al luogo di somministrazione del servizio.

ART. 6

TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione devono essere conformi al D.P.R. 327/80 e successive modificazioni e garantire il mantenimento delle temperature prescritte dal citato D.P.R. In particolare **sono espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo.**

I pasti preparati sono trasportati con il sistema del legame fresco-caldo in mono-razione, in vaschette termosaldate poste in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista per legge .

I contenitori, isotermici, nei quali i pasti sono contenuti, dovranno essere destinati esclusivamente al servizio di refezione ed opportunamente identificati (DOVRANNO RIPORTARE LA SCRITTA CON STAMPIGLIATURA INDELEBILE: COMUNE DI SCICLI - SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA) con indicato, su almeno uno di essi, il nome della scuola, il tipo di alimento e la quantità in peso o porzioni, mentre su tutti i rimanenti sarà sufficiente il tipo di alimento e la quantità.

Gli stessi dovranno essere lavati e disinfettati con idonee attrezzature, prima di ogni consegna. Il pane deve essere confezionato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio. La frutta deve essere lavata e successivamente trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

I pasti dovranno essere veicolati con mezzi di trasporto con chiusura ermetica, conformi alla legislazione vigente, garantendo l'assoluto rispetto delle norme igienico sanitarie. Gli stessi devono essere adeguati, agevolmente lavabili e disinfettabili, termicamente isolati ed a ciò esclusivamente destinati, in possesso dei requisiti e delle autorizzazioni previste. Il pasto dovrà arrivare in condizioni organolettiche ottimali ed a un livello di temperatura rispondente a quanto previsto dalle vigenti normative, con particolare riferimento al D.P.R. 327/80, e dai manuali di corretta prassi igienica.

Eccezionalmente, qualora per motivi tecnici, ben motivati ed accertati dagli Organi Competenti, la Ditta non è in condizione di preparare il pasto caldo giornaliero o parte del pasto caldo, lo stesso può essere sostituito con il pasto freddo, prioritariamente concertato con il Responsabile del Settore. Detto pasto freddo dovrà essere consegnato in vassoi monoporzione, opportunamente confezionati e compresi in contenitori separati da quelli contenenti cibi caldi. Per i pasti freddi la temperatura non dovrà superare i +10°C.

L'erogazione del servizio avverrà secondo il calendario scolastico nei mesi e nei giorni di effettivo svolgimento delle attività scolastiche e dal lunedì al venerdì, fatte salve diverse disposizioni da parte degli istituti scolastici. I pasti dovranno pervenire presso le sedi scolastiche

indicate al superiore art.1, in tempo utile per la distribuzione, **ovvero tra le ore 12,00 e le ore 12,30**. Il tempo intercorrente tra il momento conclusivo per la preparazione del pasto ed il momento della effettiva distribuzione presso la mensa dovrà essere tale da garantire sempre l'appetibilità del cibo ed il mantenimento delle temperature di legge (indicate dal DPR 327/1980). **La distanza tra il centro di produzione ed il punto di consumo non deve essere superiore a 25 Km.**

Nessun fatto od avvenimento potrà essere addotto a giustificazione di eventuale ritardo della fornitura, fatta eccezione per i fatti od eventi non imputabili alla ditta aggiudicataria.

La Ditta deve garantire il servizio con un numero adeguato di mezzi. Qualora nel servizio si riscontrassero ritardi di consegna la ditta aggiudicataria dovrà aumentare immediatamente il numero degli automezzi, al fine di rimuovere la causa oggetto di contestazione.

Le operazioni di consegna dovranno essere eseguite da personale della ditta. **Per ogni terminale di distribuzione la Ditta emetterà una bolla di consegna in duplice copia con l'indicazione del numero dei pasti consegnati e dell'orario di consegna.** Le due copie saranno controfirmate dal responsabile del plesso scolastico ricevente ed una copia sarà consegnata alla ditta, l'altra sarà inoltrata al competente ufficio dell'Amministrazione Comunale, per le verifiche di rito. In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quella ordinata, su segnalazione delle scuole e/o dell'Ente appaltante, la ditta appaltatrice deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare il numero dei pasti.

ART. 7 DISTRIBUZIONE DEI PASTI

I pasti dovranno essere forniti singolarmente in appositi contenitori in idoneo materiale igienico sanitario e sigillati, serviti a tavola corredati di posateria, tovaglioli e tovagliati a perdere. Dovranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002 e, comunque, nel rispetto degli standard igienici previsti dalle leggi vigenti in materia;

La distribuzione dei pasti presso i refettori delle scuole dell'infanzia verrà effettuata dal personale della ditta aggiudicataria. Le prestazioni legate a questa fase del servizio comprendono l'approntamento dei refettori, la distribuzione dei pasti, il riassetto dei tavoli, la raccolta dei rifiuti e la rimozione degli stessi, il lavaggio dei pavimenti.

Il personale addetto alla distribuzione deve attenersi alle seguenti indicazioni :

- rispettare rigorosamente le norme igienico sanitarie;
- indossare abiti da lavoro;
- apparecchiare i tavoli;
- all'arrivo dei contenitori termici, controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle Ordinanze;
- aprire i contenitori termici solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura o l'inquinamento dei prodotti; distribuire i pasti agli utenti;
- provvedere, ove necessario, al taglio della carne e la sbucciatura della frutta.

Il condimento delle paste asciutte deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione. Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione dietro richiesta del commensale.

- **raccogliere in appositi sacchetti i rifiuti differenziati per tipologia.**

Il personale addetto alla distribuzione dei cibi deve mantenere un rapporto corretto con gli alunni, con il personale dell'Istituzione scolastica e non deve in nessun modo assumere atteggiamenti scortesi o offensivi. Il Comune si riserva il diritto, per fondati e gravi motivi, di chiedere

l'esenzione dal servizio di quei dipendenti dell'impresa appaltatrice che non fossero ritenuti idonei. Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione ed alla distribuzione delle pietanze deve mantenere costantemente una corretta prassi igienica personale, ed in particolar modo, il taglio e la pulizia delle unghie (senza smalto) devono essere accurati; non devono essere indossati anelli, bracciali o orologi durante il lavoro, al fine di non creare una contaminazione delle pietanze in lavorazione.

La ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo nel rispetto delle normative vigenti in materia .

ART 8 PERSONALE

Per assicurare le prestazioni contrattuali, l'appaltatore si avvarrà di proprio personale e lo impiegherà sotto la sua esclusiva responsabilità.

L'impresa appaltatrice, pertanto, dovrà provvedere con proprio personale alla preparazione dei pasti presso un proprio centro di cottura, la cui distanza, dal Comune di Scicli, non deve essere superiore ai 25 KM e alla distribuzione degli stessi, presso le sedi indicate al precedente art.1 del Capitolato speciale.

L'impresa appaltatrice sarà responsabile del comportamento del proprio personale operante presso le scuole.

Tutto il personale impiegato per il servizio dovrà essere in possesso del libretto di idoneità sanitaria in corso di validità, adeguate professionalità e dovrà conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Detto personale dovrà osservare le norme igieniche prescritte dalla normativa di cui alla Legge 30/4/1962 n.283 e successive modificazioni, dal D.P.R del 26/03/1980 n.327 e successive modificazioni e comunque da tutte le norme sanitarie vigenti.

Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dovrà scrupolosamente seguire le norme di igiene personale. Tutte le disposizioni del presente articolo devono essere scrupolosamente osservate dalla ditta aggiudicataria e dagli eventuali subappaltatori regolarmente autorizzati; per questi ultimi la ditta aggiudicataria si rende comunque garante nei confronti del Comune.

Il Comune avrà la possibilità di impartire direttive alla ditta aggiudicataria in ordine allo svolgimento del servizio; pertanto, esso si riserva il diritto di effettuare tutti i controlli che venissero ritenuti opportuni. Si riserva, inoltre, il diritto di richiedere al gestore di predisporre provvedimenti nei confronti del personale da questi dipendente per il quale siano stati rilevati comprovati motivi di inidoneità al servizio e ciò avverrà in contraddittorio tra le parti.

Prima dell'inizio del contratto la ditta aggiudicataria dovrà inviare al responsabile dell'appalto i dati anagrafici e le relative qualifiche e mansioni del personale individuato che opererà nel servizio, nonché il nominativo, il recapito telefonico e le fasce orarie di reperibilità del proprio referente, che avrà il compito di intervenire, decidere, rispondere direttamente riguardo ai problemi che dovessero sorgere nella gestione del servizio.

La Ditta aggiudicataria dovrà osservare tutte le disposizioni ed ottemperare a tutti gli obblighi stabiliti dai contratti collettivi nazionali di lavoro, dalle leggi, norme sindacali e assicurative (infortunio e previdenziali). I conseguenti oneri previdenziali ed assicurativi sono a carico dell'appaltatore.

La ditta aggiudicataria deve prioritariamente assumere personale reperibile in loco, tra cui preferibilmente gli stessi addetti già operanti alle dipendenze dell'appaltatore che ha gestito il precedente appalto, comunque a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano

armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante, sulla base del presupposto che l'iniziativa economica è si libera, ma deve avere riguardo anche all'utilità sociale

ART.9 ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

La ditta aggiudicataria provvederà all'acquisto dei generi alimentari occorrenti alla preparazione dei pasti, secondo il menu e le grammature riportate nella tabella dietetica, allegata al presente. Allo scopo di garantire pasti appetibili e nel caso di segnalazioni di mancato gradimento di alcuni dei pasti previsti nel menù potranno essere apportate allo stesso delle varianti, previa autorizzazione del SIAN competente per territorio, qualora dalle suddette variazioni non derivino aumenti di spesa.

La ditta aggiudicataria è tenuta a fornire, su richiesta documentata da certificazione medica, pasti particolari per bambini che devono seguire diete specifiche. Gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno necessariamente esibire adeguata certificazione medica.

La ditta aggiudicataria dovrà, inoltre, provvedere con onere a proprio carico alla fornitura giornaliera della stoviglieria a perdere, in confezione monouso comprendente bicchieri, forchette, coltelli e cucchiaio di plastica, tovaglioli di carta.

Tutti i prodotti a perdere, ovvero posate, bicchieri e piatti, devono essere conformi ai requisiti prescritti dalle leggi vigenti in materia. Le posate devono essere di materiale atossico, tipo antiurto di colore bianco lucido. I tovaglioli di carta devono essere di ovatta di cellulosa assolutamente atossici.

Provvederà, altresì, a fornire presso ogni sezione di scuola dell'infanzia, il necessario quantitativo di olio extravergine, aceto o limone e sale per completare i condimenti e, ove previsto nel menù del giorno, il formaggio grattugiato, preparato in giornata e consegnato separatamente, in idonei contenitori a norma di legge.

La ditta aggiudicataria attraverso le unità distributrici ha l'obbligo di consegnare i pasti ai collaboratori scolastici all'uopo delegati; quest'ultimi firmeranno le bolle di consegna dei pasti depositati a riprova del numero dei pasti presi in consegna (v.d precedente art.7). La Ditta si impegna a preparare i pasti con personale avente idonea qualifica e in numero adeguato per la quantità richiesta dei pasti.

Per l'intero ciclo della filiera alimentare prevista dal presente capitolato, dalla fornitura delle materie prime, fino ad arrivare alla porzionatura dei pasti e alla loro consegna si richiamano le "Linee Guida "emanate dalla Regione Sicilia per la ristorazione collettiva, a cui la ditta aggiudicataria dovrà attenersi.

Art.10 DIREZIONE DEL SERVIZIO

La ditta aggiudicataria nell'espletamento del servizio dovrà garantire la figura di un responsabile al fine di assicurare la migliore organizzazione dei fattori produttivi e di far eseguire i piani di controllo sulla qualità dei cibi, l'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale. Egli è responsabile delle procedure interne di autocontrollo (HACCP) dovrà perseguire i seguenti obiettivi:

- corretto uso delle attrezzature;
- informazione alimentare;
- ottimizzazione dell'organizzazione del lavoro;

- costante formazione e aggiornamento del personale impiegato.

Il responsabile dovrà relazionarsi costantemente con i responsabili preposti dal Comune al controllo dell'andamento del servizio.

La ditta aggiudicataria si impegna a comunicare al Comune il nominativo del Responsabile, prima dell'avvio del Servizio.

ART 11

DERRATE ALIMENTARI - COMPOSIZIONE DEI PASTI - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti normative nazionali e della Comunità Europea in materia di igiene e sicurezza degli alimenti che qui si intendono tutte richiamate. Esse devono avere confezioni ed etichettature conformi alle normative vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana. Per tutte le derrate alimentari dovrà essere garantito il rispetto della rintracciabilità.

I prodotti forniti devono avere requisiti che diano assoluta garanzia alimentare e igienico-sanitaria, non devono presentare segni di deterioramento e le relative confezioni devono essere in perfetto stato di conservazione.

Per ogni prodotto dovrà essere possibile rilevare la data di produzione e di scadenza. La Ditta produttrice deve essere di rilievo nazionale. La Ditta aggiudicataria deve trasmettere trimestralmente elenco dettagliato delle derrate alimentari utilizzate nel servizio di mensa e dei fornitori qualificati.

E' facoltà del Comune richiedere apposita certificazione dei prodotti alimentari utilizzati.

Dovrà essere osservata scrupolosamente la legislazione vigente in materia, nonché le diverse direttive in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica. **Devono essere utilizzati prodotti non derivanti da OGM e che non contengano OGM. E' vietato l'uso di alimenti con conservanti ed additivi chimici, con prodotti geneticamente modificati (derivati OGM e che contengono OGM) nonché residui dei giorni precedenti.**

Dovranno essere privilegiati prodotti provenienti da agricoltura biologica, i prodotti di provenienza nazionale, prodotti D.O.P. (denominazione di origine protetta), I.G.P. (indicazione geografica protetta), a lotta integrata. Dovrà essere data comunicazione sulla provenienza degli alimenti somministrati per comunicarli successivamente all'utenza.

In generale si dovrà fare riferimento alle seguenti indicazioni sulle caratteristiche degli alimenti:

Fonti proteiche: la quota proteica giornaliera va scelta tra gli alimenti di seguito indicati. E' consigliabile alternare l'utilizzo delle diverse fonti proteiche in modo che ciascuna venga rappresentata mediamente una volta la settimana:

Carni: La carne di manzo e di pollo deve essere fresca di primo taglio e di prima qualità e l'appaltatore ne dovrà garantirne la provenienza con adeguata certificazione a norma di legge. La carne trita deve essere macinata in giornata.

Le eventuali operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;

Pesce: da preferire il pesce surgelato o freschissimo, filetti o tranci privi di lisce, surgelati individualmente o interfogliato (filetti di merluzzo, di nasello, di platessa, di persico, pesce spada in tranci, seppie, sogliola, bastoncini di merluzzo). Il pesce non deve aver subito fenomeni di scongelamento ed essere privo di lisce, spine, cartilagini e pelle. Non deve essere stato sottoposto a trattamenti con antibiotici o antisettici e deve essere conforme alle norme igienico-sanitarie vigenti. Le eventuali operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura

Formaggi: il formaggio da condimento deve essere cacio cavallo ragusano o grana padano o parmigiano reggiano: le confezioni dovranno riportare il relativo marchio consorziale. Dovranno essere utilizzati formaggi esenti da polifosfati aggiunti e conservanti. I formaggi da taglio non devono presentare alterazioni esterne o interne e dovrà essere evitato l'uso di formaggi fusi. Preferire l'uso di formaggi D.O.P. Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata, ove previsto dal menù del giorno come condimento.

Uova: per le preparazioni alimentari si raccomanda l'uso di prodotti pastorizzati in confezioni originali. Nel caso si utilizzino uova fresche in guscio, dovranno essere utilizzate quelle di categoria "A extra" di produzione comunitaria in confezioni originali conformi alle norme vigenti, verificando di aver raggiunto con ogni probabilità temperature interne di cottura superiore ai 70° C. E' vietato l'uso di uova crude o di preparazioni a base di uova crude. le uova, qualora non biologiche, devono provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice I del regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

Prosciutto: deve essere utilizzato prosciutto crudo o cotto di prima qualità, senza polifosfati e ottenuto dalla coscia. Le carni utilizzate devono essere di provenienza nazionale. Non deve essere utilizzato prosciutto pre-affettato; è preferibile che il prosciutto venga affettato in tempi il più possibile ravvicinati al suo consumo.

Legumi: oltre ai legumi freschi potranno essere utilizzati legumi surgelati o secchi. Devono essere puliti, sani, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei e di provenienza nazionale.

Pasta: deve essere utilizzata pasta di semola, di grano duro e/o integrale, pasta secca all'uovo. Nelle preparazioni dovranno essere variati i formati per garantire l'alternanza quotidiana. Il prodotto dovrà essere privo di coloranti.. Dovrà essere consegnata essiccata ed in perfetto stato di conservazione. Non deve presentarsi fratturata, alterata o avariata. Dovrà essere assolutamente priva di insetti o di altre impurità.

Riso: dovrà essere utilizzato riso nazionale: Il riso dovrà essere di tipo R.B. di ottima qualità e privo di impurità tipo Gallo o Scotti. Alla consegna dovrà avere ancora un anno di conservazione.

Verdure e ortaggi: nel menù dovrà essere garantita la presenza giornaliera: dovranno essere utilizzate verdure di stagione, opportunamente variate, crude e cotte. E' consentito l'uso delle seguenti verdure surgelate: piselli, spinaci, biette, fagioli e carote. Non si dovrà far uso di primizie o di produzioni tardive. La scelta degli ortaggi avverrà nell'ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla prima categoria di classificazione di norma di marca nazionale. Il prodotto dovrà rispettare la normativa vigente in merito e dovrà presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, essere giunti a naturale e compiuta maturazione e non presentare tracce di alterazioni e fermentazioni. Per salvaguardarne i nutrienti dovranno essere cotte a vapore o in poca acqua. Per favorirne il consumo, non come imposizione ma come attrazione o soddisfazione dei piccoli utenti, la ditta appaltatrice dovrà curare in generale la presentazione di dette preparazioni sia sotto l'aspetto gustativo ed olfattivo (adeguata cottura evitando le sovracotture, adeguato insaporimento ed aromatizzazione) che visivo (cura nel taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quando sono previste in forma miste). Gli ortaggi dovranno essere di marca nazionale nell'ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla prima categoria di classificazione.

Il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;

Frutta: la scelta dei prodotti dovrà essere effettuata tra quelli appartenenti alla prima categoria di classificazione, dovrà essere utilizzata frutta fresca di stagione di marca nazionale ed esente da difetti visibili. La macedonia dovrà essere preparata con frutta fresca di stagione e poco tempo prima della somministrazione. Non si dovrà far uso di primizie o di produzioni tardive.

Pane: dovrà essere bianco, comune, ben lievitato, ben cotto, privo di grassi aggiunti e fornito in pezzi da gr. 50 secondo la tabella allegata, chiusi singolarmente in sacchetti di carta. Utilizzare

pane fresco di giornata. E' vietato l'uso del pane riscaldato surgelato

Aromi: utilizzare aromi quali: basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio, ecc. Non devono essere utilizzati pepe, peperoncino e salse piccanti.

Salse ed estratti per brodo: il sale alimentare dovrà essere utilizzato in quantità moderata, preferibilmente iodurato/iodato, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità, per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio. L'uso di aromi consente di insaporire gli alimenti, riducendo la quantità di sale impiegato.

Sono da escludere gli estratti per brodo a base di glutammato monosodico.

ConsERVE e semiconsERVE alimentari (scatolame): dovrà essere data la preferenza ai pomodori pelati senza aggiunta di concentrato.

Condimenti: sono da utilizzare:

- olio extra vergine di oliva di ottima qualità
- burro, solo in piccole quantità, per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta ed esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature
- olio monoseme di arachide, di mais o di girasole.

Per tutti gli alimenti previsti nelle tabelle dietetiche allegate e non compresi nell'elenco che precede si richiede merce di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotta secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igieniche sanitarie in vigore e comunque tutti gli alimenti e i prodotti utilizzati per il servizio devono essere di ottima qualità e prodotte da aziende leader nel settore.

Nella preparazione dei pasti, oltre a quanto indicato nel presente capitolato d'appalto, l'Ente gestore dovrà attenersi alle tabelle dietetiche allegate

Il menu è articolato in quattro settimane ed i piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù di cui all'allegato "A" (tabelle dietetiche).

E' facoltà dell'Amministrazione richiedere la variazione del menù in caso di costante non gradimento dei piatti da parte degli utenti

ART. 12

PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO

La ditta aggiudicataria è responsabile della definizione e applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito prescritte dalla normativa e dai regolamenti CE vigenti (D.Lgs. 193/2007/regolamento CE 852/2004). In particolare la ditta dovrà dimostrare di aver impiantato e di realizzare un procedimento di autocontrollo secondo sistema HACCP. Detto sistema dovrà essere puntualmente descritto nel manuale di autocontrollo. Nell'ambito delle procedure di autocontrollo dovranno essere esaminati tutti i processi di approvvigionamento, preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti nei locali mensa di competenza del Comune, dovranno essere individuate tutte le fasi potenzialmente critiche per la sicurezza degli alimenti, dovranno essere individuate, applicate, mantenute e aggiornate, nel periodo di vigenza contrattuale, le adeguate procedure di sicurezza secondo i principi del Sistema Haccp; dovranno essere predisposte e mantenute aggiornate schede o altri strumenti consentiti dalla legge a disposizione della competente autorità di controllo per la dovuta informazione sulla natura, la frequenza ed i risultati delle procedure di autocontrollo previste dalle normative e dai regolamenti CE vigenti in materia indicate.

Nell'ambito della suddetta procedura la ditta aggiudicataria dovrà effettuare delle campionature sulle materie o sul prodotto finito, sulle attrezzature e i locali in uso, per lo svolgimento delle analisi microbiologiche, merceologiche e chimico fisiche da effettuarsi presso un laboratorio autorizzato ai sensi di legge e con oneri interamente a carico della ditta aggiudicataria stessa. I dati risultanti dalle analisi dovranno essere comunicati tempestivamente al Comune. E' facoltà

dell'Amministrazione, avvalendosi delle competenti autorità sanitarie, disporre d'ufficio il prelevamento di campioni per l'effettuazione di ulteriori indagini, i cui esiti saranno comunicati alla ditta aggiudicataria.

Il Servizio di competenza dell'Ente si farà carico di verificare presso le sedi scolastiche le qualità organolettiche dei pasti .

Il piano di attuazione dell'autocontrollo secondo il sistema HACCP deve essere adottato per tutte le fasi del servizio e copia dello steso dovrà essere trasmesso al Servizio Pubblica Istruzione.

ART.13 CONTROLLI

La vigilanza sui servizi compete al Comune e ai competenti servizi dell'Azienda ASP per tutto il periodo di affidamento, con la più ampia facoltà di controllo senza preavviso e nei modi ritenuti più idonei per verificare la rispondenza del servizio reso dalla ditta alle prescrizioni del presente Capitolato speciale d'Appalto. L'Amministrazione Comunale su segnalazione sia delle autorità scolastiche, sia dei genitori, sia su propria iniziativa si riserva di effettuare periodiche ispezioni presso le sedi scolastiche.

Inoltre, al fine di verificare l'andamento del servizio ed il suo gradimento, il Comune predisporrà questionari da distribuire alle famiglie ed agli insegnanti. Gli stessi saranno anonimi e formulati anche per raccogliere eventuali suggerimenti per migliorare il servizio.

La ditta aggiudicataria, quale responsabile dell'applicazione delle procedure di autocontrollo prescritte dalla normativa vigente in materia e dovrà mettere a disposizione della competente autorità di controllo tutta la documentazione di cui è in possesso per la dovuta informazione sulla natura, la frequenza ed i risultati delle procedure di autocontrollo

Il Comune potrà verificare, in qualsiasi momento, la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei servizi forniti.

Il Comune ha facoltà di fare eseguire sopralluoghi all'Autorità Sanitaria Locale sul personale addetto al servizio e a far verificare , in qualunque momento, nel luogo di produzione dei pasti e durante il trasporto la rispondenza degli stessi ai requisiti di igiene previsti dalle vigenti norme sanitarie, oltre a quelli di quantità e qualità previsti dal contratto. Potrà richiedere altresì prelievi di campioni sia alla fonte di produzione che al consumo dei pasti, da sottoporre ad esami di laboratorio. Qualora dai controlli dovesse risultare una situazione di carenza di norme igieniche, che può diventare pericolosa per la salute del consumatore, il Comune si riserva il diritto di rivalsa nei confronti della Ditta appaltatrice per i danni che dovesse essere chiamato a risarcire, salva la facoltà di risoluzione del contratto.

ART. 14 DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE

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 26/03/1980 e ai Regolamenti (CE) n. 178/2002, n. 852/2004 e n. 854/2004, e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

ART. 15 PREVENZIONE, PROTEZIONE E TUTELE AI FINI DELLA SICUREZZA E SALUTE

NEI LUOGHI DI LAVORO

Tutte le attività descritte nel presente capitolato verranno svolte dall'aggiudicatario nel pieno rispetto delle vigenti norme di sicurezza ed igiene del lavoro.

In applicazione delle normative specifiche di prevenzione in materia di igiene del lavoro e di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro e con particolare riferimento al Decreto Legislativo 09 aprile 2008, n. 81, si specifica che tutte le attività lavorative svolte dall'Aggiudicatario dovranno essere eseguite secondo quanto previsto dal piano di sicurezza redatto dall'aggiudicatario, da produrre obbligatoriamente prima dell'avvio del servizio.

TITOLO II INDICAZIONI GENERALI

ART 16 VALORE STIMATO DELL'APPALTO

Il valore presunto dell'affidamento si stima in un importo massimo di Euro 137.700,00 (Iva al 4% inclusa). L'importo che l'offerente dovrà preventivare si intenderà comprensivo di tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, il trasporto, tutte le spese ed ogni altro onere espresso nel presente capitolato prestazionale. Tale importo non è impegnativo per l'amministrazione, essendo subordinato alle frequenze scolastiche ed a circostanze ed eventualità non prevedibili; detto numero potrà essere modificato sulla base delle esigenze dell'organizzazione complessiva dei servizi scolastici del Comune o per motivi indipendenti dall'Amministrazione Comunale. Pertanto, il servizio potrà essere svolto anche per quantitativi di pasti minori o maggiori rispetto a quanto indicato nel bando e nel capitolato, sempre alle stesse condizioni e senza alcuna altra pretesa da parte della ditta aggiudicataria.

Il costo del pasto è a totale carico delle famiglie che provvederanno al versamento diretto alla ditta affidataria del servizio, su conto corrente postale o bancario dedicato che sarà indicato dalla ditta aggiudicataria all'atto della stipula del contratto;

Il costo dei pasti forniti al personale docente ed ai collaboratori scolastici, sarà corrisposto alla ditta affidataria del servizio dal Comune di Scicli, solo a seguito dell'effettivo trasferimento del contributo assicurato dal MIUR. Pertanto, questo Ente provvederà al pagamento alla Ditta affidataria dei costi relativi ai pasti forniti al personale scolastico, solo dopo aver introitato il contributo statale ed a seguito di comunicazione da parte dei Dirigenti Scolastici dell'effettivo numero dei pasti forniti mensilmente per il predetto personale e di presentazione di regolare fattura.

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

La ditta entro il giorno 10 di ogni mese dovrà rendicontare al Servizio Istruzione il numero dei pasti forniti nel mese precedente indicando l'importo complessivo introitato con documentazione fiscale allegata.

ART. 17
DURATA DELL'APPALTO

La durata presuntiva dell'appalto viene stimata in circa gg. 100 a decorrere dal 1 dicembre 2022 o data successiva qualora entro tale termine non sia conclusa la relativa procedura di affidamento e comunque fino al 31 maggio 2023.

ART.18
SERVIZIO AGGIUNTIVO

E' a totale carico dell'aggiudicataria, senza alcun altro onere economico aggiuntivo per l'Ente e per le famiglie, la distribuzione dei carnet dei buoni pasto.
Il servizio di distribuzione dei buoni pasto dovrà essere effettuato dalla ditta aggiudicataria presso una sede individuata dall'aggiudicatario, ubicata in una zona centrale e comunque autorizzata dal competente Ufficio P.I., senza che la Ditta possa pretendere alcun costo aggiuntivo.

ART. 19
AMMISSIONE ALLA GARA, OFFERTA E AGGIUDICAZIONE

Per ciò che concerne i soggetti ammessi alla gara e requisiti di ammissibilità, le modalità di presentazione dell'offerta, il criterio di aggiudicazione e la procedura di gara si rimanda all'avviso di manifestazione di interesse per raccolta preventivi finalizzata all'affidamento diretto ex art 36 comma 2 lett. a) del d. lgs 50/2016, con le modifiche ed integrazioni introdotte dal d. lgs. 19 aprile 2017 n. 56, mediante O.D.A sul MEPA.

ART. 20
ASSICURAZIONI

La ditta aggiudicataria si impegna a tenere sollevato ed indenne il Comune da qualsiasi responsabilità, verso se stessa e verso terzi, interamente e senza riserve o eccezioni, per danni che dovessero derivare a persone o cose in relazione alle attività svolte. A tale scopo, l'aggiudicatario è tenuto a stipulare una polizza R.C. verso terzi estesa a tutta la durata del contratto, per un massimale non inferiore a Euro 1.500.000,00 per sinistro e di Euro 250.000,00 per persona con una primaria compagnia di assicurazione.

ART. 21
SPESE, IMPOSTE E TASSE

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara e alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative inerenti e conseguenti all'appalto saranno a carico della ditta aggiudicataria.

ART. 22
STIPULAZIONE DEL CONTRATTO E CAUZIONE DEFINITIVA

Il contratto verrà stipulato in forma elettronica tramite MePA ai sensi dell'art. 32, comma 14, del Codice degli appalti. Il deposito cauzionale va costituito con le modalità di cui all'art. 103 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i.

ART. 23
INTERRUZIONI DEL SERVIZIO

Le interruzioni del servizio mensa per cause di forza maggiore (ad esempio sciopero del personale, chiusura delle scuole per elezioni anticipate o altro, ecc.), non danno luogo a responsabilità od onere alcuno per il Comune e saranno comunicate tempestivamente alla ditta. In caso di sciopero del personale dipendente dalla ditta aggiudicataria, il preavviso e le modalità di espletamento del servizio di mensa dovranno avvenire secondo i criteri fissati dall'accordo Comune – OO.SS. di categoria per la garanzia del funzionamento dei servizi pubblici essenziali.

ART. 24
SUBAPPALTO

E' ammesso il subappalto nei limiti previsti dall'art.105 del D.lgs 50/2016.

ART.25
PENALITA'

La Ditta, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi, oltre a tutte le disposizioni di legge ed ai regolamenti che attengano in qualche modo alle attività oggetto del presente appalto, alle istruzioni che le vengono comunicate per iscritto dall'ufficio competente. In caso di inosservanza delle norme del contratto, verranno applicate penalità variabili, da un minimo di €250,00 fino a un massimo di Euro 2.500,00, a seconda dell'importanza delle irregolarità, del danno arrecato al normale funzionamento del servizio, del ripetersi delle manchevolezze o infine del danno arrecato all'immagine del servizio e, quindi, del Comune.

A titolo solo esemplificativo, oltre a quelle di carattere generale, le manchevolezze che possono dare motivo di penalità o di risoluzione sono:

- a) interruzione del servizio, senza giustificato motivo, anche per un solo giorno;
- b) ritardi nelle consegne delle derrate alimentari e degli altri prodotti occorrenti;
- c) consegne di un numero di pasti insufficiente rispetto a quello richiesto;
- d) mancato rispetto del menù e delle tabelle dietetiche;
- e) risultati delle analisi microbiologiche, merceologiche e chimico-fisiche non corrispondenti ai parametri stabiliti dalle normative vigenti.

L'applicazione delle penalità verrà preceduta da contestazione scritta della inadempienza alla quale la Ditta avrà la facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla notifica della contestazione. Tutte le penalità applicate saranno detratte sulla fatturazione del mese successivo.

ART. 26

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il Comune ha la facoltà di risolvere il contratto, con semplice comunicazione scritta, e di incamerare il deposito cauzionale quando, richiamata la ditta aggiudicataria mediante contestazione scritta per almeno tre volte all'osservanza degli obblighi inerenti il contratto stipulato, questa ricada nuovamente in irregolarità. In tal caso la ditta aggiudicataria sarà tenuta a corrispondere, a titolo di rimborso per il disservizio provocato, una penalità pari al doppio del corrispettivo pattuito, rapportata alla durata del disservizio.

Indipendentemente dai casi previsti negli articoli precedenti, il Comune ha la facoltà di promuovere nel modo e nelle forme di legge, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, la risoluzione del contratto anche nei casi seguenti:

- a) fallimento dell'impresa o sottoposizione della stessa a procedure concorsuali che possano pregiudicare lo svolgimento del servizio;
- b) abbandono del servizio;
- c) contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamentari relative al servizio;
- d) contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte del personale della Ditta;
- e) inosservanza di uno o più impegni assunti verso il Comune;
- f) quando la Ditta si renda colpevole di frode;
- g) ogni altra inadempienza o fatto, qui non contemplati, che rendano impossibile la prosecuzione del contratto a termini dell'art. 1453 del Codice Civile.

ART. 27

SOSTITUZIONE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Qualora per il Comune si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione dell'impresa aggiudicataria in caso di risoluzione del contratto, l'Ufficio preposto del Comune procederà mediante trattativa privata con le ditte idonee all'aggiudicazione. Nel caso in cui le suddette Ditte non fossero disponibili per tali aggiudicazioni integrative, il Comune si riserva di procedere mediante procedura negoziata con soggetti diversi.

ART. 28

RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME

Per quanto non espressamente indicato nel presente capitolato, si fa riferimento in particolare:

- alle norme del Codice Civile che disciplinano i contratti ed, in particolare, a quelle che regolano gli appalti di servizi;
- al D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.;
- alle norme riguardanti l'amministrazione del patrimonio e contabilità generale dello Stato contenute nel R.D. 2440/1923 e nel R.D. 827/1924 s.m.i.;

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente Capitolato d'Oneri, la ditta aggiudicataria avrà l'obbligo di osservare e di fare osservare tutte le disposizioni derivanti dalle Leggi e Regolamenti in vigore sia a livello nazionale che regionale o che potessero eventualmente venire emanate nel corso del periodo contrattuale (comprese le norme regolamentari e le ordinanze municipali).

ART. 29
CONTROVERSIE

Per tutte le controversie che dovessero insorgere per l'esecuzione del contratto di cui al presente capitolato è competente il Foro di Ragusa.

IL RESPONSABILE DI P.O.
Angela Verdirame

Parte II: Informazioni sull'operatore economico

A: INFORMAZIONI SULL'OPERATORE ECONOMICO

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

4 ° Ripetere le informazioni per ogni persona di contatto tante volte quanto necessario.

5 ° Cfr. raccomandazione della Commissione, del 6 maggio 2003, relativa alla definizione delle microimprese, piccole e medie imprese (GU L 124 del 20.5.2003, pag. 36). Queste informazioni sono richieste unicamente a fini statistici.
Microimprese: imprese che occupano meno di 10 persone e realizzano un fatturato annuo oppure un totale di bilancio annuo non superiori a 2 milioni di EUR.
Piccole imprese: imprese che occupano meno di 50 persone e realizzano un fatturato annuo o un totale di bilancio annuo non superiori a 10 milioni di EUR.
Medie imprese: imprese che non appartengono alla categoria delle microimprese né a quella delle piccole imprese, che occupano meno di 250 persone e il cui fatturato annuo non supera i 50 milioni di EUR o il cui totale di bilancio annuo non supera i 43 milioni di EUR.

6 ° Cfr. il punto III.1.5 del bando di gara.

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

- 7 ◦ Un' "impresa sociale" ha per scopo principale l'integrazione sociale e professionale delle persone disabili o svantaggiate.
- 8 ◦ I riferimenti e l'eventuale classificazione sono indicati nella certificazione.
- 9 ◦ Specificamente nell'ambito di un raggruppamento, consorzio, joint-venture o altro

c) Se pertinente, indicare il nome del raggruppamento partecipante:	b): [.....]
d) Se pertinente, indicare la denominazione degli operatori economici facenti parte di un consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c), o di una società di professionisti di cui all'articolo 46, comma 1, lett. f) che eseguono le prestazioni oggetto del contratto.	c): [.....] d): [.....]
Lotti	Risposta:
Se pertinente, indicare il lotto o i lotti per i quali l'operatore economico intende presentare un'offerta:	[]

B: INFORMAZIONI SUI RAPPRESENTANTI DELL'OPERATORE ECONOMICO

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

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

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

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

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

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

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

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

del Codice, indicare la denominazione dei subappaltatori proposti: [.....]

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

• Parte III: Motivi di esclusione (Articolo 80 del Codice COME MODIFICATO DAL D.L. N. 32/2019)

A: MOTIVI LEGATI A CONDANNE PENALI

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

1. Partecipazione a un'organizzazione criminale ⁽¹⁰⁾
2. Corruzione⁽¹¹⁾
3. Frode⁽¹²⁾;
4. Reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche ⁽¹³⁾;
5. Riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento al terrorismo ⁽¹⁴⁾;
6. Lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani⁽¹⁵⁾

CODICE

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

Motivi legati a condanne penali ai sensi delle disposizioni nazionali di attuazione dei motivi stabiliti dall'articolo 57, paragrafo 1, della direttiva (articolo 80, comma 1, del Codice):	Risposta:
I soggetti di cui all'art. 80, comma 3, del Codice modificato dal DL 32/19	[] Sì [] No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....][.....] ⁽¹⁶⁾
In caso affermativo, indicare ⁽¹⁷⁾ : a) la data della condanna, del decreto penale di condanna o della sentenza di applicazione della pena su richiesta, la relativa durata e il reato commesso tra quelli riportati all'articolo 80, comma 1, lettera da a) a g) del Codice e i motivi di condanna,	a) Data:[], durata [], lettera comma 1, articolo 80 [], motivi:[]

- 10 ^o Quale definita all'articolo 2 della decisione quadro 2008/841/GAI del Consiglio, del 24 ottobre 2008, relativa alla lotta contro la criminalità organizzata (GU L 300 dell'11.11.2008, pag. 42).
- 11 ^o Quale definita all'articolo 3 della convenzione relativa alla lotta contro la corruzione nella quale sono coinvolti funzionari delle Comunità europee o degli Stati membri dell'Unione europea (GU C 195 del 25.6.1997, pag. 1) e all'articolo 2, paragrafo 1, della decisione quadro 2003/568/GAI del Consiglio, del 22 luglio 2003, relativa alla lotta contro la corruzione nel settore privato (GU L 192 del 31.7.2003, pag. 54). Questo motivo di esclusione comprende la corruzione così come definita nel diritto nazionale dell'amministrazione aggiudicatrice (o ente aggiudicatore) o dell'operatore economico.
- 12 ^o Ai sensi dell'articolo 1 della convenzione relativa alla tutela degli interessi finanziari delle Comunità europee (GU C 316 del 27.11.1995, pag. 48).
- 13 ^o Quali definiti agli articoli 1 e 3 della decisione quadro del Consiglio, del 13 giugno 2002, sulla lotta contro il terrorismo (GU L 164 del 22.6.2002, pag. 3). Questo motivo di esclusione comprende anche l'istigazione, il concorso, il tentativo di commettere uno di tali reati, come indicato all'articolo 4 di detta decisione quadro.
- 14 ^o Quali definiti all'articolo 1 della direttiva 2005/60/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 26 ottobre 2005, relativa alla prevenzione dell'uso del sistema finanziario a scopo di riciclaggio dei proventi di attività criminose e di finanziamento del terrorismo (GU L 309 del 25.11.2005, pag. 15).
- 15 ^o Quali definiti all'articolo 2 della direttiva 2011/36/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 5 aprile 2011, concernente la prevenzione e la repressione della tratta di esseri umani e la protezione delle vittime, e che sostituisce la decisione quadro del Consiglio 2002/629/GAI (GU L 101 del 15.4.2011, pag. 1).
- 16 ^o Ripetere tante volte quanto necessario.
- 17 ^o Ripetere tante volte quanto necessario.

b) dati identificativi delle persone condannate [];	b) [.....]
c) se stabilita direttamente nella sentenza di condanna la durata della pena accessoria, indicare:	c) durata del periodo d'esclusione [.....], lettera comma 1, articolo 80 []
In caso di sentenze di condanna, l'operatore economico ha adottato misure sufficienti a dimostrare la sua affidabilità nonostante l'esistenza di un pertinente motivo di esclusione ¹⁸ (autodisciplina o "Self-Cleaning", cfr. articolo 80, comma 7 come modificato dal DL 32/19	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
In caso affermativo, indicare:	
1) la sentenza di condanna definitiva ha riconosciuto l'attenuante della collaborazione come definita dalle singole fattispecie di reato?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
2) Se la sentenza definitiva di condanna prevede una pena detentiva non superiore a 18 mesi?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
3) in caso di risposta affermativa per le ipotesi 1) e/o 2), i soggetti di cui all'art. 80, comma 3, del Codice:	
- hanno risarcito interamente il danno?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
- si sono impegnati formalmente a risarcire il danno?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
4) per le ipotesi 1) e 2) l'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti o reati ?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
	In caso affermativo elencare la documentazione pertinente [] e, se disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....][.....]
5) se le sentenze di condanne sono state emesse nei confronti dei soggetti cessati di cui all'art. 80 comma 3, indicare le misure che dimostrano la completa ed effettiva dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata.	[.....]

B: MOTIVI LEGATI AL PAGAMENTO DI IMPOSTE O CONTRIBUTI PREVIDENZIALI

Pagamento di imposte, tasse o contributi previdenziali (Articolo 80, comma 4, del Codice come modificato dal DL n. 32/19):	Risposta:	
L'operatore economico ha soddisfatto tutti gli obblighi relativi al pagamento di imposte, tasse o contributi previdenziali, sia nel paese dove è stabilito sia nello Stato membro dell'amministrazione aggiudicatrice o dell'ente aggiudicatore, se diverso dal paese di stabilimento?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	
In caso negativo, indicare:	Imposte/tasse	Contributi previdenziali
	a) Paese o Stato membro interessato	a) [.....]
b) Di quale importo si tratta	b) [.....]	b) [.....]
c) Come è stata stabilita tale inottemperanza:		
1) Mediante una decisione giudiziaria o amministrativa:	c1) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	c1) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
- Tale decisione è definitiva e vincolante?	- <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	- <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No

<ul style="list-style-type: none"> - Indicare la data della sentenza di condanna o della decisione. - Nel caso di una sentenza di condanna, se stabilita direttamente nella sentenza di condanna, la durata del periodo d'esclusione: <p>2) In altro modo? Specificare:</p> <p>d) L'operatore economico ha ottemperato od ottempererà ai suoi obblighi, pagando o impegnandosi in modo vincolante a pagare le imposte, le tasse o i contributi previdenziali dovuti, compresi eventuali interessi o multe, avendo effettuato il pagamento o formalizzato l'impegno prima della scadenza del termine per la presentazione della domanda (articolo 80 comma 4, ultimo periodo, del Codice)?</p>	<p>- [.....]</p> <p>- [.....]</p> <p>c2) [.....]</p> <p>d) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate: [.....]</p>	<p>- [.....]</p> <p>- [.....]</p> <p>c2) [.....]</p> <p>d) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate: [.....]</p>
<p>Se la documentazione pertinente relativa al pagamento di imposte o contributi previdenziali è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione)⁽¹⁹⁾:</p> <p>[.....][.....][.....]</p>	

C: MOTIVI LEGATI A INSOLVENZA, CONFLITTO DI INTERESSI O ILLECITI PROFESSIONALI ⁽²⁰⁾

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

Informazioni su eventuali situazioni di insolvenza, conflitto di interessi o illeciti professionali	Risposta:
<p>Art. 80 comma 5 del Codice come modificato dal DL n. 32/19</p>	
<p>L'operatore economico ha violato, per quanto di sua conoscenza, obblighi applicabili in materia di salute e sicurezza sul lavoro, di diritto ambientale, sociale e del lavoro, ⁽²¹⁾ di cui all'articolo 80, comma 5, lett. a), del Codice ?</p> <p>In caso affermativo, l'operatore economico ha adottato misure sufficienti a dimostrare la sua affidabilità nonostante l'esistenza di un pertinente motivo di esclusione (autodisciplina o "Self-Cleaning, cfr. articolo 80, comma 7)?</p> <p>In caso affermativo, indicare:</p> <p>1) L'operatore economico</p> <ul style="list-style-type: none"> - ha risarcito interamente il danno? - si è impegnato formalmente a risarcire il danno? <p>2) l'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti o reati ?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>In caso affermativo elencare la documentazione pertinente [] e, se disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....][.....]</p>
<p>L'operatore economico si trova in una delle seguenti situazioni oppure è sottoposto a un procedimento per l'accertamento di una delle seguenti situazioni di cui all'articolo 80, comma 5, lett. b), del Codice:</p> <p>a) fallimento</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>

19 ° Ripetere tante volte quanto necessario.

20 ° Cfr. articolo 57, paragrafo 4, della direttiva 2014/24/UE.

21 ° Così come stabiliti ai fini del presente appalto dalla normativa nazionale, dall'avviso o bando pertinente o dai documenti di gara ovvero dall'articolo 18, paragrafo 2, della direttiva 2014/24/UE.

<p>In caso affermativo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - il curatore del fallimento è stato autorizzato all'esercizio provvisorio ed è stato autorizzato dal giudice delegato a partecipare a procedure di affidamento di contratti pubblici (articolo 110, comma 3, lett. a) del Codice) ? - la partecipazione alla procedura di affidamento è stata subordinata ai sensi dell'art. 110, comma 5, all'avvalimento di altro operatore economico? <p>b) liquidazione coatta</p> <p>c) concordato preventivo</p> <p>d) è ammesso a concordato con continuità aziendale</p> <p>In caso di risposta affermativa alla lettera d):</p> <ul style="list-style-type: none"> - è stato autorizzato dal giudice delegato ai sensi dell' articolo 110, comma 3, lett. a) del Codice? - la partecipazione alla procedura di affidamento è stata subordinata ai sensi dell'art. 110, comma 5, all'avvalimento di altro operatore economico? 	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>In caso affermativo indicare gli estremi dei provvedimenti [.....][.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>In caso affermativo indicare l'Impresa ausiliaria [.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>In caso affermativo indicare l'Impresa ausiliaria [.....]</p>
<p>L'operatore economico si è reso colpevole di gravi illeciti professionali⁽²²⁾ di cui all'art. 80 comma 5 lett. c) del Codice?</p> <p>In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate, specificando la tipologia di illecito:</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>[.....]</p>
<p>In caso affermativo, l'operatore economico ha adottato misure di autodisciplina?</p> <p>In caso affermativo, indicare:</p> <p>1) L'operatore economico:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ha risarcito interamente il danno? - si è impegnato formalmente a risarcire il danno? <p>2) l'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti o reati ?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>In caso affermativo elencare la documentazione pertinente [] e, se disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....][.....]</p>
<p>L'operatore economico è a conoscenza di qualsiasi conflitto di interessi⁽²³⁾ legato alla sua partecipazione alla procedura di appalto (articolo 80, comma 5, lett. d) del Codice)?</p> <p>In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate sulle modalità con cui è stato risolto il conflitto di interessi:</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>[.....]</p>
<p>L'operatore economico o un'impresa a lui collegata ha fornito consulenza all'amministrazione aggiudicatrice o all'ente aggiudicatore o ha altrimenti partecipato alla preparazione della procedura d'aggiudicazione (articolo 80, comma 5, lett. e) del Codice?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>

22

° Ctr., ove applicabile, il diritto nazionale, l'avviso o bando pertinente o i documenti di gara.

23

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

In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate sulle misure adottate per prevenire le possibili distorsioni della concorrenza:	[.....]
L'operatore economico può confermare di:	
a) non essersi reso gravemente colpevole di false dichiarazioni nel fornire le informazioni richieste per verificare l'assenza di motivi di esclusione o il rispetto dei criteri di selezione,	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
b) non avere occultato tali informazioni?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No

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

Motivi di esclusione previsti esclusivamente dalla legislazione nazionale (articolo 80, comma 2 e comma 5, lett. f), g), h), i), l), m) del Codice e art. 53 comma 16-ter del D. Lgs. 165/2001 Come previsto con modifiche dal DL n. 32/19	Risposta:
Sussistono a carico dell'operatore economico cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'articolo 87 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'articolo 84, comma 4, del medesimo decreto, fermo restando quanto previsto dagli articoli 88, comma 4-bis, e 92, commi 2 e 3, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, con riferimento rispettivamente alle comunicazioni antimafia e alle informazioni antimafia (Articolo 80, comma 2, del Codice)?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....] (24)
L'operatore economico si trova in una delle seguenti situazioni ?	
1. è stato soggetto alla sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c) del decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231 o ad altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 14 del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 (Articolo 80, comma 5, lettera f);	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]
2. è iscritto nel casellario informatico tenuto dall'Osservatorio dell'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione di qualificazione, per il periodo durante il quale perdura l'iscrizione (Articolo 80, comma 5, lettera g);	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]
3. ha violato il divieto di intestazione fiduciaria di cui all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55(Articolo 80, comma 5, lettera h)?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
In caso affermativo : - indicare la data dell'accertamento definitivo e l'autorità o organismo di emanazione: - la violazione è stata rimossa ?	[.....][.....][.....] <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]
4. è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68 (Articolo 80, comma 5, lettera i);	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Non è tenuto alla disciplina legge 68/1999

<p>5. è stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203?</p> <p>In caso affermativo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ha denunciato i fatti all'autorità giudiziaria? - ricorrono i casi previsti all'articolo 4, primo comma, della Legge 24 novembre 1981, n. 689(articolo 80, comma 5, lettera l) ? <p>6. si trova rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale (articolo 80, comma 5, lettera m)?</p>	<p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p> <p>Nel caso in cui l'operatore non è tenuto alla disciplina legge 68/1999 indicare le motivazioni:</p> <p>(numero dipendenti e/o altro) [.....][.....][.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>
<p>7. L'operatore economico si trova nella condizione prevista dall'art. 53 comma 16-ter del D.Lgs. 165/2001 (pantouflage o revolving door) in quanto ha concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e, comunque, ha attribuito incarichi ad ex dipendenti della stazione appaltante che hanno cessato il loro rapporto di lavoro da meno di tre anni e che negli ultimi tre anni di servizio hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto della stessa stazione appaltante nei confronti del medesimo operatore economico ?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>

Parte IV: Criteri di selezione

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

α : INDICAZIONE GLOBALE PER TUTTI I CRITERI DI SELEZIONE

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

Rispetto di tutti i criteri di selezione richiesti	Risposta
Soddisfa i criteri di selezione richiesti:	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No

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

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

Idoneità	Risposta
<p>1) Iscrizione in un registro professionale o commerciale tenuto nello Stato membro di stabilimento ⁽²⁵⁾</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>[.....]</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p>
<p>2) Per gli appalti di servizi:</p> <p>È richiesta una particolare autorizzazione o appartenenza a una particolare organizzazione (elenchi, albi, ecc.) per poter prestare il servizio di cui trattasi nel paese di stabilimento dell'operatore economico?</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>In caso affermativo, specificare quale documentazione e se l'operatore economico ne dispone: [...] <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p>

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

Capacità economica e finanziaria	Risposta:
<p>1a) Il fatturato annuo ("generale") dell'operatore economico per il numero di esercizi richiesto nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è il seguente:</p> <p><i>e/o,</i></p> <p>1b) Il fatturato annuo medio dell'operatore economico per il numero di esercizi richiesto nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è il seguente ⁽²⁶⁾:</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>esercizio: [.....] fatturato: [.....] [...] valuta esercizio: [.....] fatturato: [.....] [...] valuta esercizio: [.....] fatturato: [.....] [...] valuta</p> <p>(numero di esercizi, fatturato medio): {.....}, {.....} [...] valuta</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p>
<p>2a) il fatturato annuo ("specifico") dell'operatore economico nel settore di attività oggetto dell'appalto e specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara per il numero di esercizi richiesto è il seguente:</p> <p><i>e/o,</i></p> <p>2b) Il fatturato annuo medio dell'operatore economico nel settore e per il numero di esercizi specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è il seguente ⁽²⁷⁾:</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>esercizio: [.....] fatturato: [.....] [...]valuta esercizio: [.....] fatturato: [.....] [...]valuta esercizio: [.....] fatturato: [.....] [...]valuta</p> <p>(numero di esercizi, fatturato medio): {.....}, {.....} [...] valuta</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p>
<p>3) Se le informazioni relative al fatturato (generale o specifico) non sono disponibili per tutto il periodo richiesto, indicare la data di costituzione o di avvio delle attività dell'operatore economico:</p>	<p>[.....]</p>
<p>4) Per quanto riguarda gli indici finanziari ⁽²⁸⁾ specificati nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ai sensi dell'art. 83 comma 4, lett. b), del Codice, l'operatore economico dichiara che i valori attuali degli indici richiesti sono i seguenti:</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>(indicazione dell'indice richiesto, come rapporto tra x e y ⁽²⁹⁾, e valore) [.....], [.....] ⁽³⁰⁾</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p>
<p>5) L'importo assicurato dalla copertura contro i rischi professionali è il seguente (articolo 83, comma 4, lettera c) del Codice):</p> <p>Se tali informazioni sono disponibili elettronicamente, indicare:</p>	<p>[.....] [...] valuta</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p>
<p>6) Per quanto riguarda gli eventuali altri requisiti economici o finanziari specificati nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara, l'operatore economico dichiara che:</p>	<p>[.....]</p>

- 26 e Solo se consentito dall'avviso o bando pertinente o dai documenti di gara.
- 27 o Solo se consentito dall'avviso o bando pertinente o dai documenti di gara.
- 28 o Ad esempio, rapporto tra attività e passività.
- 29 o Ad esempio, rapporto tra attività e passività.
- 30 o Ripetere tante volte quanto necessario.

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

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

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

Capacità tecniche e professionali	Risposta:								
<p>1a) Unicamente per gli appalti pubblici di lavori, durante il periodo di riferimento⁽³¹⁾ l'operatore economico ha eseguito i seguenti lavori del tipo specificato:</p> <p>Se la documentazione pertinente sull'esecuzione e sul risultato soddisfacenti dei lavori più importanti è disponibile per via elettronica, indicare:</p>	<p>Numero di anni (periodo specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara): [...]</p> <p>Lavori: [.....]</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p>								
<p>1b) Unicamente per gli appalti pubblici di forniture e di servizi:</p> <p>Durante il periodo di riferimento l'operatore economico ha consegnato le seguenti forniture principali del tipo specificato o prestato i seguenti servizi principali del tipo specificato: Indicare nell'elenco gli importi, le date e i destinatari, pubblici o privati⁽³²⁾:</p>	<p>Numero di anni (periodo specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara): [.....]</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Descrizione</th> <th>importi</th> <th>date</th> <th>destinatari</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	Descrizione	importi	date	destinatari				
Descrizione	importi	date	destinatari						
<p>2) Può disporre dei seguenti tecnici o organismi tecnici ⁽³³⁾, citando in particolare quelli responsabili del controllo della qualità:</p> <p>Nel caso di appalti pubblici di lavori l'operatore economico potrà disporre dei seguenti tecnici o organismi tecnici per l'esecuzione dei lavori:</p>	<p>[.....]</p> <p>[.....]</p>								
<p>3) Utilizza le seguenti attrezzature tecniche e adotta le seguenti misure per garantire la qualità e dispone degli strumenti di studio e ricerca indicati di seguito:</p>	<p>[.....]</p>								
<p>4) Potrà applicare i seguenti sistemi di gestione e di tracciabilità della catena di approvvigionamento durante l'esecuzione dell'appalto:</p>	<p>[.....]</p>								
<p>5) Per la fornitura di prodotti o la prestazione di servizi complessi o, eccezionalmente, di prodotti o servizi richiesti per una finalità particolare:</p> <p>L'operatore economico consentirà l'esecuzione di verifiche⁽³⁴⁾ delle sue capacità di produzione o strutture tecniche e, se necessario, degli strumenti di studio e di ricerca di cui egli dispone, nonché delle misure adottate</p>	<p>[] Si [] No</p>								

31

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

32

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

33

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

34

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

<p>per garantire la qualità?</p>	
<p>6) Indicare i titoli di studio e professionali di cui sono in possesso:</p> <p>a) lo stesso prestatore di servizi o imprenditore, e/o (in funzione dei requisiti richiesti nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara)</p> <p>b) i componenti della struttura tecnica-operativa/ gruppi di lavoro:</p>	<p>a) [.....]</p> <p>b) [.....]</p>
<p>7) L'operatore economico potrà applicare durante l'esecuzione dell'appalto le seguenti misure di gestione ambientale:</p>	<p>[.....]</p>
<p>8) L'organico medio annuo dell'operatore economico e il numero dei dirigenti negli ultimi tre anni sono i seguenti:</p>	<p>Anno, organico medio annuo: [.....],[.....], [.....],[.....], [.....],[.....], Anno, numero di dirigenti [.....],[.....], [.....],[.....], [.....],[.....]</p>
<p>9) Per l'esecuzione dell'appalto l'operatore economico disporrà dell'attrezzatura, del materiale e dell'equipaggiamento tecnico seguenti:</p>	<p>[.....]</p>
<p>10) L'operatore economico intende eventualmente subappaltare⁽³⁵⁾ la seguente quota (espressa in percentuale) dell'appalto:</p>	<p>[.....]</p>
<p>11) Per gli appalti pubblici di forniture:</p> <p>L'operatore economico fornirà i campioni, le descrizioni o le fotografie dei prodotti da fornire, non necessariamente accompagnati dalle certificazioni di autenticità, come richiesti;</p> <p>se applicabile, l'operatore economico dichiara inoltre che provvederà a fornire le richieste certificazioni di autenticità.</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>[] Sì [] No</p> <p>[] Sì [] No</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p>
<p>12) Per gli appalti pubblici di forniture:</p> <p>L'operatore economico può fornire i richiesti certificati rilasciati da Istituti o servizi ufficiali incaricati del controllo della qualità, di riconosciuta competenza, i quali attestino la conformità di prodotti ben individuati mediante riferimenti alle specifiche tecniche o norme indicate nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara?</p> <p>In caso negativo, spiegare perché e precisare di quali altri mezzi di prova si dispone:</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente,</p>	<p>[] Sì [] No</p> <p>[.....]</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p>

35

³⁵ Si noti che se l'operatore economico ha deciso di subappaltare una quota dell'appalto e fa affidamento sulle capacità del subappaltatore per eseguire tale quota, è necessario compilare un DGUE distinto per ogni subappaltatore, vedasi parte II, sezione C.

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

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

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

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

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

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

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

L'operatore economico dichiara:

Riduzione del numero	Risposta:
<p>Di soddisfare i criteri e le regole obiettivi e non discriminatori da applicare per limitare il numero di candidati, come di seguito indicato :</p> <p>Se sono richiesti determinati certificati o altre forme di prove documentali, indicare per ciascun documento se l'operatore economico dispone dei documenti richiesti:</p> <p>Se alcuni di tali certificati o altre forme di prove documentali sono disponibili elettronicamente ⁽³⁶⁾, indicare per ciascun documento:</p>	<p>[.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No ⁽³⁷⁾</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....](³⁸⁾)</p>

Parte VI: Dichiarazioni finali

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

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

- a) se l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore hanno la possibilità di acquisire direttamente la documentazione complementare eccedendo a una banca dati nazionale che sia disponibile gratuitamente in un qualunque Stato membro ⁽³⁹⁾, oppure
- b) a decorrere al più tardi dal 18 aprile 2018 ⁽⁴⁰⁾, l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore sono già in possesso della documentazione in questione.

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

Data, luogo e, se richiesto o necessario, firma/firme: [.....] – firmare digitalmente (allegare a pena d'esclusione la fotocopia di un valido documento di riconoscimento in corso di validità).

Aggiungere altra documentazione se necessario.

- 36 0 Indicare chiaramente la voce cui si riferisce la risposta.
- 37 0 Ripetere tante volte quanto necessario.
- 38 0 Ripetere tante volte quanto necessario.
- 39 0 A condizione che l'operatore economico abbia fornito le informazioni necessarie (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione) in modo da consentire all'amministrazione aggiudicatrice o all'ente aggiudicatore di acquisire la documentazione. Se necessario, accludere il pertinente assenso.
- 40 0 In funzione dell'attuazione nazionale dell'articolo 59, paragrafo 5, secondo comma, della direttiva 2014/24/UE.

MODULO PREVENTIVO

Al Comune di SCICLI

AFFIDAMENTO SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA CON IL SISTEMA DEI PASTI VEICOLATI PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA DEL Comune di Scicli PER L' A.S. 2022/2023. - CIG 9489904485

Il sottoscrittonato a..... il
 Residente nel Comune di..... Cap / Provincia.....
 Via In qualità didell'impresa/Società
 /ATI.....
con sede legaleCap.....
Provincia.....Via con codice fiscale
 numeroe partita I.V.A.
 nr.TelefonoMail
PEC.....

Con espresso riferimento all'impresa/cooperativa che rappresenta e preso atto dell'avviso di evidenza pubblica e del capitolato d'appalto del servizio in oggetto:

RICHIEDE

per ogni pasto, il seguente prezzo complessivo, al lordo di I.V.A. e di tutti gli oneri ad esso relativi

	Euro – in cifre	Euro – in lettere
Prezzo unitario pasto mensa scolastica	prezzo pasto € _____	prezzo pasto € _____

SI OBBLIGA

N. pasti stimati mensa scolastica (A.S. 2022/2023)		prezzo-pasto unitario offerto per mensa scolastica		Giorni presunti del servizio	totale offerta scolastica	prezzo-mensa
34.000	x		x	100		

DICHARA

- ai sensi dell'art. 334 del DPR 207/2010 e s.m.i. di assumere a proprio carico tutti gli oneri assicurativi e previdenziali di legge, di osservare le norme vigenti in materia di sicurezza sul lavoro e di retribuzione dei lavoratori dipendenti, nonché di accettare condizioni contrattuali e penali;
- l'ubicazione del punto di cottura è sito nel Comune di _____ e il tempo di consegna presso le scuole dell'infanzia del Comune di Scicli è stimato _____;
- che il prezzo preventivato tiene conto di tutti gli oneri inerenti l'esecuzione del servizio nel rispetto dell'offerta tecnica presentata e di quanto richiesto nel capitolato speciale, nell'avviso e nella documentazione ad esso relativa.

Data e luogo _____

Timbro e firma per esteso del legale rappresentante

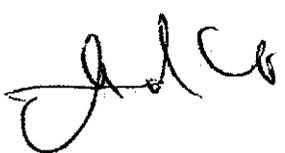
Si allega alla presente copia di un documento d'identità del Legale Rappresentate sottoscrittore

ASP RAGUSA
SIAN - U.O. MEDICINA SCOLASTICA
TABELLA DIETETICA SCUOLA DELL'INFANZIA
PRIMA SETTIMANA

LUNEDI'		
Pasta con lenticchie passate	Pasta	Gr. 30
	Lenticchie	Gr. 30
	Carote	Gr. 5
	Sedano	Gr.5
	Cipolla	Gr.5
	Olio extravergine di oliva	Gr.7
	Sale	q.b.
Prosciutto cotto coscia senza polifosfati		Gr. 40
Insalata verde di stagione		Gr. 50
	Olio extravergine di oliva	Gr. 5
	Sale	q.b.
Pane		Gr. 40
Frutta di stagione		Gr.150

MARTEDI'		
Lasagne al forno	Lasagne	Gr. 60
	Carne macinata di vitello fresca	Gr. 20
	Pomodori pelati	Gr. 50
	Carote	Gr. 5
	Cipolla	Gr.5
	Mozzarella	Gr. 30
	Olio extravergine di oliva	Gr. 5
	Sale	q.b.
	Parmigiano grattugiato	Gr. 5
Carotine lesse	Carote fresche	Gr. 70
	Olio extravergine di oliva	Gr. 5
	Sale	q.b.
Pane		Gr. 40
Frutta di stagione		Gr. 150

MERCOLEDI'		
Riso alla zucca gialla	Riso	Gr. 50
	Zucca	Gr. 30
	Sale, cipolla	q.b.
	Olio extravergine di oliva	Gr. 5
	Parmigiano grattugiato	Gr. 5
Cotoletta petto di pollo al forno	Petto di pollo fresco	Gr. 60
	Pane grattugiato	Gr. 8
	Farina	Gr. 5
	Uova	1/4
	Olio extravergine di oliva	Gr. 4
Insalata mista di stagione		Gr. 70
	Olio	Gr. 5
Pane		Gr. 40
Frutta di stagione		Gr. 150



1

A. S. P. DI RAGUSA
SERVIZIO MEDICINA SCOLASTICA
Dott. RINALDO TREPIEDI
Cod. ENPAM: 800037042 O
O.M. RG n. 1192

ASP RAGUSA
SIAN - U.O. MEDICINA SCOLASTICA
TABELLA DIETETICA SCUOLA DELL'INFANZIA
PRIMA SETTIMANA

GIOVEDI'		
Minestrone con verdure fresche passate	Pasta	Gr.40
	Carote	Gr.10
	Cipolla	Gr.5
	Patate	Gr.10
	Sedano	Gr.7
	Pomodoro	Gr.30
	Zucchine	Gr.10
	Spinaci	Gr.10
	Piselli	Gr.10
	Misto legumi	Gr.10
	Olio extravergine di oliva	Gr.5
	Sale	q.b.
	Polpettine in umido	Carne magra di vitello fresca
Pomodori pelati		Gr. 20
Uovo		1/8
Parmigiano grattugiato		Gr. 5
Pane grattugiato		q.b.
Aromi: cipolla, carota		q.b.
Olio extravergine di oliva		Gr.4
Spinaci	Spinaci freschi	Gr. 70
	Olio extravergine di oliva	Gr. 5
	Sale	q.b.
Pane		Gr. 40
Frutta di stagione		Gr. 150

VENERDI'		
Pasta al pomodoro	Pasta	Gr. 50
	Pomodori pelati	Gr. 85
	Olio extravergine di oliva	Gr. 5
	Sale, cipolla, aglio	q.b.
	Parmigiano grattugiato	Gr. 5
Bastoncini di pesce al forno	Filetti merluzzi surgelati	Gr.80
	Olio extravergine di oliva	Gr. 4
Purea di patate	Patate fresche	Gr.70
	Sale, burro, parmigiano grattugiato	q.b.
Pane		Gr.40
Frutta di stagione		Gr.150

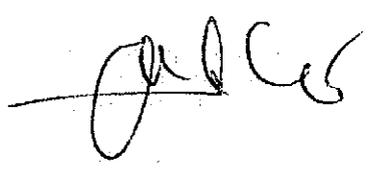
[Handwritten signature]

A. S. P. DI RAGUSA
SERVIZIO MEDICINA SCOLASTICA
Dott. RINALDO TREPEDI
Cod. ENPAM: 300037042 O
O.M. RG n. 1192

ASP RAGUSA
 SIAN - U.O. MEDICINA SCOLASTICA
 TABELLA DIETETICA SCUOLA DELL'INFANZIA
 SECONDA SETTIMANA

LUNEDI'		
Riso braccio di ferro	Riso	Gr. 60
	Spinaci freschi	Gr. 30
	Cipolla	Gr. 5
	Olio extravergine di oliva	Gr. 5
	Sale	q.b.
	Parmigiano grattugiato	Gr. 5
Lonza di maiale al forno	Lonza fresca di maiale	Gr. 60
	Sale, aromi	q.b.
	Olio extravergine di oliva	Gr. 5
Zucchine al forno	Zucchine fresche	Gr. 70
	Olio extravergine di oliva	Gr. 5
	Sale	q.b.
Pane		Gr. 40
Frutta di stagione		Gr. 150

MARTEDI'		
Pasta al pomodoro	Pasta	Gr. 50
	Pomodori pelati	Gr. 85
	Olio extravergine di oliva	Gr. 5
	Sale, cipolla, aglio	q.b.
	Parmigiano grattugiato	Gr. 5
Provola fresca ragusana		Gr. 40
Carotine lesse	Carote fresche	Gr. 70
	Olio extravergine di oliva	Gr. 5
	Sale	q.b.
Pane		Gr. 40
Frutta di stagione		Gr. 150



A. S. P. DI RAGUSA
 SERVIZIO MEDICINA SCOLASTICA
 Dott. RINALDO TREPIEDI
 Cod. ENPAM: 300037042-0
 O.M. RG n. 1192

ASP RAGUSA
SIAN - U.O. MEDICINA SCOLASTICA
TABELLA DIETETICA SCUOLA DELL'INFANZIA
SECONDA SETTIMANA

MERCOLEDI'			
Minestrone con verdure fresche passate	Pasta	Gr.40	
	Carote	Gr.10	
	Cipolla	Gr.5	
	Patate	Gr.10	
	Sedano	Gr.7	
	Pomodoro	Gr.30	
	Zucchine	Gr.10	
	Spinaci	Gr.10	
	Piselli	Gr.10	
	Misto legumi	Gr.10	
	Olio extravergine di oliva	Gr.5	
	Sale	q.b.	
	Spezzatino di tacchino	Carne fresca di tacchino	Gr.60
		Pomodoro	Gr.15
Olio extravergine di oliva		Gr.5	
Aglione, salvia e sale		q.b.	
Insalata verde di stagione		Gr.50	
	Olio extravergine di oliva	Gr.5	
	Sale	q.b.	
Pane		Gr.40	
Frutta di stagione		Gr.150	

GIOVEDI'		
Pastina con passata di ceci	Pasta	Gr.30
	Ceci secchi passati	Gr.30
	Carota	Gr.5
	Cipolla	Gr.5
	Olio extravergine di oliva	Gr.5
	Sale	q.b.
	Tortino di verdure di stagione	Verdure
Uovo		1/2
Ricotta/latte/parmigiano		Gr.20
Olio extravergine di oliva		Gr.5
Pane		Gr.40
Frutta di stagione		Gr.150

A. S. P. DI RAGUSA
SERVIZIO MEDICINA SCOLASTICA
Dott. RINALDO TREPEDI
Cod. ENPAM: 300037042 O
O.M. RG n. 1192

ASP RAGUSA
SIAN - U.O. MEDICINA SCOLASTICA
TABELLA DIETETICA SCUOLA DELL'INFANZIA
SECONDA SETTIMANA

VENERDI'		
Pastina con olio e parmigiano	Pasta	Gr. 50
	Olio extravergine di oliva	Gr. 5
	Parmigiano	Gr. 5
	Sale	q.b.
Bastoncini di pesce al forno	Filetti merluzzi surgelati	Gr. 80
	Olio extravergine di oliva	Gr. 4
		Gr. 60
Piselli extrafini al vapore	Cipolla	q.b.
	Olio extravergine di oliva	Gr. 5
	Sale	q.b.
Pane		Gr. 40
Frutta di stagione		Gr. 150

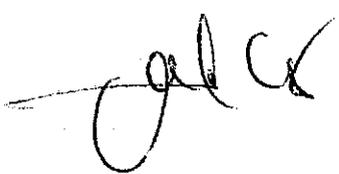


A. S. P. DI RAGUSA
SERVIZIO MEDICINA SCOLASTICA
Dott. RINALDO TREPIEDI
Cod. ENPAM 300037042
O.M. RG n. 1192

ASP RAGUSA
SIAN - U.O. MEDICINA SCOLASTICA
TABELLA DIETETICA SCUOLA DELL'INFANZIA
TERZA SETTIMANA

LUNEDI'		
Pasta al pomodoro	Pasta	Gr. 50
	Pomodori pelati	Gr. 85
	Olio extravergine di oliva	Gr. 5
	Sale, cipolla, aglio	q.b.
	Parmigiano grattugiato	Gr. 5
Frittata di ricotta al forno	Ricotta	Gr. 40
	uovo	Gr. 50
	Parmigiano grattugiato	Gr. 5
	Sale	q.b.
	Spinaci freschi	Gr. 70
Spinaci	Olio extravergine di oliva	Gr. 5
	Sale	q.b.
		Gr. 40
Pane		Gr. 150
Frutta di stagione		

MARTEDI'			
Minestrone con verdure fresche passate	Pasta	Gr.40	
	Carote	Gr.10	
	Cipolla	Gr.5	
	Patate	Gr.10	
	Sedano	Gr.7	
	Pomodoro	Gr.30	
	Zucchine	Gr.10	
	Spinaci	Gr.10	
	Piselli	Gr.10	
	Misto legumi	Gr.10	
	Olio extravergine di oliva	Gr.5	
	Sale	q.b.	
	Petto di pollo al limone	Petto di pollo fresco	Gr. 60
		Farina	Gr. 5
Sale		q. b.	
Limone		q. b.	
Olio extravergine di oliva		Gr.5	
Patate al forno	Patate fresche	Gr. 70	
	Olio extravergine di oliva	Gr. 5	
	Sale	q.b.	
		Gr. 40	
Pane		Gr. 150	
Frutta di stagione			

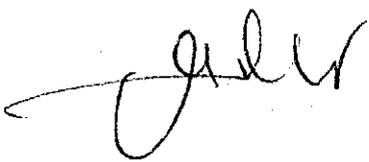


A. S. P. DI RAGUSA
SERVIZIO MEDICINA SCOLASTICA
Dott. RINALDO TREPIEDI
Cod. IENPAM: 300037042 O
O.M. RG n. 1192

ASP RAGUSA
 SIAN - U.O. MEDICINA SCOLASTICA
 TABELLA DIETETICA SCUOLA DELL'INFANZIA
 TERZA SETTIMANA

MERCOLEDI'		
Lasagne al forno	Lasagne	Gr. 60
	Carne macinata di vitello fresca	Gr. 20
	Pomodori pelati	Gr. 50
	Carote	Gr. 5
	Cipolla	Gr. 5
	Mozzarella	Gr. 30
	Olio extravergine di oliva	Gr. 5
	Sale	q.b.
	Parmigiano grattugiato	Gr. 5
	Insalata verde di stagione	Gr. 50
	Olio extravergine di oliva	Gr. 5
	Sale	q.b.
Panc		Gr. 40
Frutta di stagione		Gr. 150

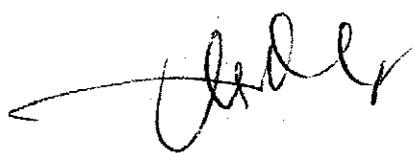
GIOVEDI'		
Passato di legumi con farro	Farro	Gr. 30
	Legumi	Gr. 30
	Sale, cipolla, aglio, patate, pomodoro	q.b.
	Olio extravergine di oliva	Gr. 5
		Gr. 40
Prosciutto cotto coscia senza polifosfati		Gr. 40
Insalata carote Julienne	Carote fresche	Gr. 70
	Olio extravergine di oliva	Gr. 5
	Sale	q.b.
Panc		Gr. 40
Frutta di stagione		Gr. 150



A. S. P. DI RAGUSA
 SERVIZIO MEDICINA SCOLASTICA
 Dott. RINALDO TREPIEDI
 Ccd. ENPAM: 300037042/O
 O.M. RG n. 1192

ASP RAGUSA
 SIAN - U.O. MEDICINA SCOLASTICA
 TABELLA DIETETICA SCUOLA DELL'INFANZIA
 TERZA SETTIMANA

VENERDI'		
Riso alle zucchine	Riso	Gr. 50
	Zucchine	Gr. 30
	Cipolla, sale	q.b.
	Parmigiano grattugiato	Gr. 5
	Olio extravergine di oliva	Gr.5
Pesce in umido	Cuore di filetto nasello surgelato	Gr. 80
	Farina	Gr. 5
	Pomodori pelati	Gr. 20
	Sale, aglio, prezzemolo	q.b.
	Olio extravergine di oliva	Gr. 5
Insalata mista di stagione		Gr.70
	Olio extravergine di oliva	Gr.5
	Sale	q.b.
Panc		Gr. 40
Frutta di stagione		Gr.150

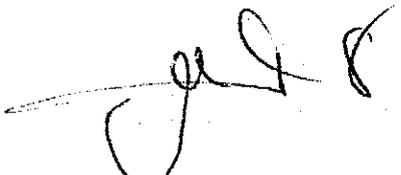


A. S. P. DI RAGUSA
 SERVIZIO MEDICINA SCOLASTICA
 Dott. RINALDO TREPIEDI
 Cod. ENPAM: 3000370420
 O.M. RG n. 1192

ASP RAGUSA
SIAN - U.O. MEDICINA SCOLASTICA
TABELLA DIETETICA SCUOLA DELL'INFANZIA
QUARTA SETTIMANA

LUNEDI'		
Pasta al tonno	Pasta	Gr. 50
	Pomodori pelati	Gr. 55
	Tonno all'olio di oliva sgocciolato	Gr. 15
	Cipolla, prezzemolo, sale	q.b.
	Olio extravergine di oliva	Gr. 5
Provola fresca ragusana		Gr. 40
Insalata verde di stagione		Gr. 50
	Olio extravergine di oliva	Gr. 5
	Sale	q.b.
Pane		Gr. 40
Frutta di stagione		Gr. 150

MARTEDI'		
Minestrone con verdure fresche passate	Pasta	Gr. 40
	Carote	Gr. 10
	Cipolla	Gr. 5
	Patate	Gr. 10
	Sedano	Gr. 7
	Pomodoro	Gr. 30
	Zucchine	Gr. 10
	Spinaci	Gr. 10
	Piselli	Gr. 10
	Misto legumi	Gr. 10
	Olio extravergine di oliva	Gr. 5
	Sale	q.b.
Spezzatino di tacchino	Carne fresca di tacchino	Gr. 60
	Pomodoro	Gr. 15
	Olio extravergine di oliva	Gr. 4
	Aglione, salvia e sale	q.b.
Patate al forno	Patate fresche	Gr. 70
	Olio extravergine di oliva	Gr. 5
	Sale	q.b.
Pane		Gr. 40
Frutta di stagione		Gr. 150



 A. S. P. DI RAGUSA
 SERVIZIO MEDICINA SCOLASTICA
 Dott. RINALDO TREPIEDI
 Cod. ENPAM: 300037042 O
 O.M. RG n. 1192

ASP RAGUSA
SIAN - U.O. MEDICINA SCOLASTICA
TABELLA DIETETICA SCUOLA DELL'INFANZIA
QUARTA SETTIMANA

MERCOLEDI'		
Pasta al pomodoro	Pasta	Gr. 50
	Pomodori pelati	Gr. 85
	Olio extravergine di oliva	Gr. 5
	Sale, cipolla, aglio	q.b.
	Parmigiano grattugiato	Gr. 5
Polpettine in umido	Carne magra di vitello fresca	Gr. 50
	Pomodori pelati	Gr. 20
	Uovo	1/8
	Parmigiano grattugiato	Gr. 5
	Pane grattugiato	q.b.
	Aromi: cipolla, carota	q.b.
	Olio extravergine di oliva	Gr. 4
Carotine lesse	Carote fresche	Gr. 70
	Olio extravergine di oliva	Gr. 5
	Sale	q.b.
Pane		Gr. 40
Frutta di stagione		Gr. 150

GIOVEDI'		
Passato di fagioli con pastina	Pasta	Gr. 30
	Fagioli	Gr. 30
	Carote	Gr. 10
	Cipolla	Gr. 5
	Olio extravergine di oliva	Gr. 7
	Sale	q.b.
Tortino di verdure di stagione	Verdure	Gr. 60
	Uovo	1/2
	Ricotta/latte/parmigiano	Gr. 20
	Olio extravergine di oliva	Gr. 5
Pane		Gr. 40
Frutta di stagione		Gr. 150

A. S. P. DI RAGUSA
SERVIZIO MEDICINA SCOLASTICA
Dott. RINALDO TREPIECI
Cod. ENPAM: 300037042 C
O.M. RG n. 1192

ASP RAGUSA
SIAN - U.O. MEDICINA SCOLASTICA
TABELLA DIETETICA SCUOLA DELL'INFANZIA
QUARTA SETTIMANA

VENERDI'		
Riso braccio di ferro	Riso	Gr. 60
	Spinaci freschi	Gr. 30
	Cipolla	Gr. 5
	Olio extravergine di oliva	Gr. 5
	Sale	q.b.
	Parmigiano grattugiato	Gr. 5
Bastoncini di pesce al forno	Filetti merluzzi surgelati	Gr. 80
	Olio extravergine di oliva	Gr. 4
Insalata mista di stagione		Gr. 70
	Olio extravergine di oliva	Gr. 5
	Sale	q.b.
Pane		Gr. 40
Frutta di stagione		Gr.150

FRUTTA DI STAGIONE 1° CATEGORIA TRE TIPI DIVERSI NELL'ARCO DELLA SETTIMANA

PANE FRESCO DI GIORNATA

Qualora nel corso dell'anno sorgessero dei problemi riguardanti l'indice di gradimento di alcuni piatti da parte dei bambini, è ammessa la possibilità di intervento con le opportune modifiche.



A. S. P. DI RAGUSA
SERVIZIO MEDICINA SCOLASTICA
Dott. RINALDO TREPEDI
Cod. ENPAM: 300087042
O.M. RG n. 1192