Città di Calatafimi Segesta

Libero Consorzio Comunale di Trapani

ORIGINALE

SETTORE I - AFFARI GENERALI E SERVIZI DEMOGRAFICI

SETTORE I - SERVIZIO 3- TURISMO, SPORT, SPETTACOLI E PUBBLICA ISTRUZIONE

Oggetto:	DETERMINAZIONE A CONTRARRE AI SENSI DELL'ART. 36 COMMA 2 LETT. B) DEL D.LGS. N. 50/2016, CON R.D.O. SU PIATTAFORMA MEPA, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA CON PREPARAZIONE PASTI DESTINATI AGLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO. ANNI 2023 e 2024.APPROVAZIONE ATTI DI GARA.

CIG: 9470790725

DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE

N. 117 del 31-10-2022

N. Generale 495 del 11-11-2022

Il Dirigente di Settore

- **Vista** l'allegata proposta, pari oggetto, del Responsabile del procedimento, Emilio Bellomo;
- **Vista** la L.R. n. 48 dell'11-12-1991 che modifica ed integra l'ordinamento regionale degli EE.LL;
- **Visto** il vigente Statuto dell'Ente;
- **Vista**, in particolare, la l.r. n. 30/2000 in ordine agli obblighi dell'Ente di provvedere relativamente a quanto riportato nella citata allegata proposta;
- **Tenuto conto** della propria competenza a provvedere in merito, ex art. 107 del D.lgs. 18 agosto 2000, n. 267;
- **Ritenuto** di dovere in conseguenza provvedere;

- **Ritenuto** che l'istruttoria preordinata alla emanazione del presente atto consenta di attestare la regolarità e la correttezza di quest'ultimo ai sensi e per gli effetti di quanto dispone l'art. 147 bis del D.lgs. 267/2000";

D E T E R M I N A

Approvare la proposta del Responsabile del Procedimento Emilio Bellomo, indicata in premessa ed allegata al presente provvedimento per farne parte integrante e sostanziale, facendola propria integralmente.

IL RESPONSABILE SETTORE
Dott. Giorgio Collura
(Firmato elettronicamente)

Comune di Calatafimi Segesta

Libero Consorzio Comunale di Trapani

SETTORE I - AFFARI GENERALI E SERVIZI DEMOGRAFICI

SETTORE I - SERVIZIO 3- TURISMO, SPORT, SPETTACOLI E PUBBLICA ISTRUZIONE

Preliminare n. **123** del **31-10-2022**

Oggetto:	DETERMINAZIONE A CONTRARRE AI SENSI DELL'ART. 36 COMMA 2 LETT. B) DEL D.LGS. N. 50/2016, CON R.D.O. SU PIATTAFORMA MEPA, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA CON PREPARAZIONE PASTI DESTINATI AGLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO. ANNI 2023 e 2024.APPROVAZIONE ATTI DI GARA.

Il Responsabile del Procedimento

Il sottoscritto responsabile del procedimento ai sensi dell'art. 5 della L.R. n. 07/2019 propone il seguente provvedimento avente ad oggetto "Determinazione a contrarre ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett. b) del d.lgs. n. 50/2016, con r.d.o. su piattaforma MEPA, per l'affidamento del servizio di refezione scolastica con pasti destinati agli alunni delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di 1°grado. Anni 2023 e 2024", attestando di non trovarsi in situazioni nemmeno potenziali di conflitto di interesse né in condizioni e/o rapporti che implicano l'obbligo di astensione ai sensi del D.P.R. n. 62/2013 e del codice di comportamento interno e di aver verificato che i soggetti intervenuti nell'istruttoria che segue non incorrono in analoghe situazioni.

CONSIDERATO che **si** rende necessario avviare una procedura di gara per l'acquisizione del servizio mensa scolastica del Comune di Calatafimi Segesta per gli anni 2023 e 2024, dal 09.01.2023 fino al 31.12.2024 a ridotto impatto ambiente- D.M. 25/07/2011, per gli alunni delle Scuole dell' Infanzia, Primaria e Secondaria di I Grado di Calatafimi Segesta che effettuano l' orario prolungato in cinque giorni settimanali (Infanzia e Primaria) e in due giorni settimanali (Secondaria di I Grado) con preparazione dei pasti nella cucina annessa al locale refettorio della Scuola De Amicis di Calatafimi Segesta;

DATO ATTO che si rende necessario procedere all'individuazione dell'impresa a cui affidare il servizio in oggetto;

VISTA e RICHIAMATA la normativa vigente relativa agli appalti pubblici di servizi, forniture e lavori e alla semplificazione delle procedure di acquisto;

RICHIAMATO il Decreto Sindacale N.1 del 18-10-2021 di conferimento incarico di Responsabile del I Settore "Affari Generali ed Istituzionali" con contestuale attribuzione di posizione organizzativa al dott. Giorgio Collura;

VISTA la deliberazione del Consiglio Comunale n. 49 del 31/08/2022 , esecutiva, con la quale è stato approvato il bilancio pluriennale 2022/2024;

VISTA la deliberazione di Giunta Municipale n. 118 del 09/09/2022 di approvazione del Piano Esecutivo di Gestione(PEG), anni 2022-2024, Piano della Performance e Piano degli Obiettivi;

Preso atto che:

- l'art. 1 comma 450 della L. 296/2006 prevede che le Amministrazioni Pubbliche di cui all'art. 1 del D.Lgs. 30 marzo 2001, n. 165, per gli acquisti di beni e servizi di importo inferiore alla soglia di rilievo comunitario sono tenute a fare ricorso al mercato elettronico della pubblica amministrazione, ovvero al sistema telematico messo a disposizione dalla centrale regionale di riferimento per lo svolgimento delle relative procedure;
- l'art. 1 comma 449 della L. 296/2006 prevede che le Amministrazioni Pubbliche di cui sopra possono ricorrere alle convenzioni CONSIP ovvero ne utilizzano i parametri prezzo-qualità come limiti massimi per la stipulazione dei contratti;
- ai sensi dell'articolo 36, comma 6 del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i., 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 nel quale si può procedere attraverso ordine diretto (OdA) o con richiesta di offerta (RdO);
- l'art. 37 comma 2 del D.lgs. n. 50/2016 s.m.i. prevede che per gli acquisti di forniture e servizi di importo superiore a 40.000,00 euro ed inferiore alla soglia di cui all'art. 35 del sopra richiamato decreto, è possibile procedere mediante l'utilizzo autonomo degli strumenti telematici di negoziazione messi a disposizione dalle Centrali di Committenza qualificate;
- l'art. 35 comma 1 lett. d) del D.lgs. 50/2016, nuovo codice appalti, definisce l'importo di € 750.000,00 quale soglia di rilevanza comunitaria per gli appalti di Servizi Sociali e altri servizi specifici elencati nell'allegato IX, e in base all'art. 36 comma 2 lettera b), per gli affidamenti di importo pari o superiore a 40.000 euro e inferiore alle soglie di cui all'articolo 36, prevede la valutazione di almeno cinque operatori economici individuati sulla base di indagini di mercato o tramite elenchi di operatori economici;
- l'art. 1 del D.L.76/2020 convertito in legge dalla L. 120/2020 intervenendo in materia di procedure relative all'aggiudicazione dei contratti pubblici la cui scadenza inizialmente erano state previste per il 31/12/2021, ad opera dell'art. 51 del D.L. n. 77 del 31/05/2021 sono state prorogate al 30/06/2023;
- ai sensi della sopracitata normativa si può procedere all'affidamento diretto di beni e servizi fino a 139.000,00 Euro, procedura negoziata senza bando, previa consultazione di almeno 5 operatori, ove esistenti, per importi pari a superiori ad € 139.000,00, fino alla soglia di cui all'art. 35 comma 1 del D.L.vo 50 2016;

Dato atto che non sono presenti convenzioni attive Consip;

Dato atto pertanto che, ai sensi di quanto previsto dalle disposizioni normative vigenti, sussistono i presupposti per procedere alla scelta del contraente tramite procedura ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett. b) del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, attraverso il MEPA mediante richiesta di offerta (RDO), in quanto trattasi di un servizio di importo superiore a 40 mila euro e inferiore alla soglia comunitaria di cui all'art. 35 del D.Lgs. n. 50/2016;

Ritenuto, secondo il combinato disposto dell'art. 95 comma 3 lett. a) e dell'art. 144 comma 1 del D. Lgs. n. 50/2016, che i servizi di refezione scolastica oggetto della presente determina, debbano essere aggiudicati sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo;

Ritenuto di applicare, nell'ambito dell'offerta economicamente più vantaggiosa, i seguenti parametri:

- Offerta tecnica: max punti 70;
- Offerta economica: max punti 30;

Preso atto che, ai sensi all'art. 51, comma 1 del D.lgs. n. 50/2016, l'acquisizione oggetto di affidamento non può essere ulteriormente scomposta in lotti funzionali o prestazionali in quanto costituenti un lotto funzionale unitario non frazionabile o ulteriormente suddivisibile in termini fisici o prestazionali senza compromettere l'efficacia complessiva del servizio da acquisire;

Ritenuto opportuno individuare gli operatori economici da invitare alla successiva procedura di affidamento mediante la pubblicazione di un avviso per la presentazione della manifestazione di interesse sulla Home page del sito internet del Comune di Calatafimi Segesta, www.comune.calatafimisegesta.tp.it - all'Albo Pretorio on line e in Amministrazione Trasparente nella sezione "Bandi di gara e contratti", dando atto che:
-nel caso di presentazione di un numero di manifestazioni di interesse **inferiori a 5** la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di procedere alle ulteriori fasi della procedura di affidamento individuando direttamente i concorrenti da invitare o di chiamare a partecipare soltanto le ditte che hanno manifestato interesse;

- nel caso di presentazione di un numero di manifestazioni di interesse **superiori a cinque** si procederà, al sorteggio pubblico dei cinque concorrenti da invitare;

Rilevato che:

- il numero presunto totale di pasti è pari a circa **50.000,00**;
- l'importo del pasto da porre a base di gara è pari ad **€. 5,00** (IVA di legge esclusa), compreso di oneri della sicurezza non soggetti a ribasso;
- in relazione alla presente procedura di selezione del contraente é stato generato il seguente Codice Identificativo di Gara (CIG): 9470790725 ;

Considerato che, in conformità dell'art. 192 comma 1 del D.Lgs. 267/2000 e art. 32 comma 2 del D.Lgs. 50/2016:

- con il contratto si intende perseguire il fine di assicurare il servizio di refezione scolastica con pasti agli alunni delle Scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° Grado del Comune di Calatafimi Segesta per gli anni 2023 e 2024;
- l'**oggetto** del contratto è la fornitura del servizio di refezione scolastica per le scuole predette per gli anni 2023 – 2024 ;
- il **contratto** con l'aggiudicatario verrà **stipulato** attraverso la piattaforma "MEPA";
- le **clausole contrattuali** essenziali sono contenute nella documentazione di gara allegata alla presente determinazione;
- la **scelta del contraente** avverrà tramite il mercato della pubblica amministrazione (MEPA), mediante procedura ex art. 36 comma 2 lett. b) del D.Lgs. 50/2016 così come modificato dal decreto semplificazione N.76/2020 convertito in legge N.120/2020, e l'aggiudicazione verrà effettuata mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa previsto dal combinato disposto dell'art. 95 comma 3 lett. a) e dell'art. 142 comma 5-septies del D.Lgs. n. 50/2016;

Accertato che, in base all'importo dell'appalto, la Stazione Appaltante è tenuta al pagamento di **€ 225,00**, quale quota contributiva a favore dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, di cui alla Delibera ANAC n.1174 del 19.12.2018, in attuazione dell'art.1, commi 65 e 67, della Legge 23 dicembre 2005, n. 266, per l'anno 2021, mentre non è dovuto alcun contributo dagli operatori economici che parteciperanno alla procedura negoziata;

Visti gli allegati atti di gara predisposti dal Responsabile dell'Area amministrativa;

Richiamati gli articoli 107 e 109 del D. Lgs. n. 267/2000;

PROPONE

Per le motivazioni riportate in premessa, che si intendono qui integralmente richiamate ed approvate,

a)di indire gara per l'affidamento del servizio di refezione scolastica con preparazione di pasti destinati agli alunni delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado, per gli anni 2023 e
2024 che prevede il seguente prospetto economico:

- Importo del Servizio Euro 250.000,00
- Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso d' asta Euro 2.500,00
  Importo del Servizio a base d' asta Euro 247.500,00
- IVA 4% Euro 10.000,00
- Contributo ANAC Euro 225,00

TOTALE GENERALE Euro 260.225,00

b)di dare atto che l'affidamento del servizio avverrà con la procedura prevista dall'art. 36, comma 2, lett. b), del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50,così come modificato dal decreto semplificazione N.76/2020 convertito in legge N.120/2020 mediante ricorso al MEPA con formulazione di R.d.O. (richiesta di offerta), con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ex art. 95, comma 3, dello stesso decreto;

c)di approvare i seguenti atti allegati, che risultano parte integrante e sostanziale del presente provvedimento:

- A1) Avviso manifestazione interesse;
- A2) Modulo per manifestazione interesse:
- B1) Capitolato speciale d'appalto con relativi allegati
- (DUVRI + TABELLE DIETETICHE + D.M.25.07/2011);
- B2) Disciplinare di gara;
- B3) DGUE (Documento di gara unico europeo);
- B4) Dichiarazione integrativa a corredo del DGUE (Documento di gara unico europeo);

d)di individuare gli operatori economici da invitare alla successiva procedura negoziata mediante la pubblicazione, per 15 giorni consecutivi, nella Home page del sito internet del Comune di Calatafimi Segesta, www.comune.calatafimisegesta.tp.it all'Albo Pretorio on line e in

Amministrazione Trasparente nella sezione "Bandi di gara e contratti", di un avviso per la presentazione della manifestazione di interesse;

e)di stabilire che le manifestazioni di interesse dovranno essere indirizzate al Comune di Calatafimni Segesta esclusivamente mediante Posta Elettronica Certificata;

f)di precisare che la presente procedura non costituisce offerta contrattuale né sollecitazione a presentare offerte, ma è da intendersi come mero procedimento pre selettivo finalizzato alla raccolta di manifestazioni di interesse, e quindi, non vincola in alcun modo l'Ente agli adempimenti, obblighi e formalità delle procedure di gara di cui al D.Lgs. n. 50/2016;

g)di nominare il Sig. Bellomo Emilio quale Responsabile Unico del Procedimento , in possesso dei requisiti per lo svolgimento delle competenze al medesimo attribuite;

h)di prenotare la somma di € 225,00 sul bilancio 2022/2024, annualità 2023, al cap **141600**, quale quota contributiva a favore dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, di cui alla Delibera ANAC n. 1174 del 19.12.2018;

i)di prenotare sul bilancio 2022/2024 **l'importo totale presunto di €. 260.225,0030,** come segue:

Eserc. Finanz.	**2023**				
Capitolo	141600	**Descrizione**	SPESE MENSE SCOLASTICHE		
MISSIONE-PROG	04/06	**TITOLO**	1	**PIANO FINANZ.**	1030215006
		Anno Esigibilità	2023		**Importo**
SIOPE		**CIG**	**9470790725**	**CUP**	**€ 130.000,00**

di cui € 2.500,00 per oneri della sicurezza non soggetti al ribasso;

Eserc. Finanz.	**2024**				
Capitolo	141600	**Descrizione**	SPESE MENSE SCOLASTICHE		
MISSIONE-PROG	04/06	**TITOLO**	1	**PIANO FINANZ.**	1030215006
		Anno Esigibilità	2024		**Importo**
SIOPE		**CIG**	**9470790725**	**CUP**	**€ 130.225,00**

l)di nominare i componenti della commissione di gara dopo la scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte (art. 77 comma 7 del D. Lgs. n. 50/2016) con apposita determinazione del Responsabile dell'Area;

m)di stabilire che, in attuazione alle disposizioni normative di cui al D.L.gs 165/2001 e con particolare riferimento all'art. 53 comma 16/ter dello stesso art. 1 comma 3 del D.L. 95/12 e s.m.i ed al codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Calatafimi Segesta, gli obblighi ivi previsti si estendono, per quanto compatibili, a tutti i collaboratori o consulenti, con qualsiasi

tipologia di contratto o incarico e a qualsiasi titolo, ai titolari di organi e di incarichi negli uffici di supporto agli organi di direzione politica dell'Ente, nonché ai collaboratori a qualsiasi titolo di imprese fornitrici di beni e servizi che realizzano opere nei confronti dell'amministrazione. La violazione di tali obblighi costituisce risoluzione e/o decadenza del rapporto posto in essere con il presente atto;

n)di dare atto che per il procedimento di cui trattasi viene rispettato quanto indicato nel Piano triennale per la prevenzione della corruzione e della trasparenza approvato con deliberazione di Giunta Comunale n° 56 del 24/07/2019;

o)di dare atto che per il procedimento di cui trattasi viene rispettato quanto previsto in materia di privacy dal Regolamento UE 679/2016 (GDPR- General Data Protection Regulation) approvato dal Parlamento europeo il 27.04.2016 ed entrato in vigore negli Stati membri in data 25.05.2018, contenente norme per la protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati per garantire una disciplina uniforme ed omogenea in tutto il territorio dell'Unione Europea;

p) Di disporre, a cura della segreteria, la pubblicazione obbligatoria del presente provvedimento:

- per estratto semestrale ex art. 23 del D. Lgs. n. 33/2013;
- nel formato di cui al comma 32 dell'art.1 della L.n. 190/2012, entro il / /2022;
- **nella sezione "Amministrazione trasparente"- Bandi di gara e contratti – ai sensi dell'articolo 29 del D. Lgs, n. 50/2016;**

q)Di incaricare il servizio di segreteria di pubblicare il presente provvedimento:

- per 15 giorni consecutivi all'albo pretorio online;
- per estratto e permanentemente nell'apposita sezione del sito istituzionale dell'Ente "Estratto Atti/pubblicità notizia, entro 7 giorni dalla pubblicazione all'albo pretorio dell'atto integrale, a pena nullità dell'atto stesso (LR n. 22/2008 – articolo 18);

permanentemente nell'apposita sezione del sito istituzionale dell'Ente "Atti amministrativi".-

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
ISTR. AMM.VO Emilio Bellomo
(Firmato elettronicamente)

ALL. A1

CITTA' DI CALATAFIMI SEGESTA

Libero Consorzio Comunale di Trapani

Settore Affari Generali ed Istituzionali

AVVISO PUBBLICO PER MANIFESTAZIONE DI INTERESSE A PARTECIPARE ALLA PROCEDURA EX ART. 36 COMMA 2 LETT. B) DEL D.LGS. N. 50/2016, MEDIANTE RDO SUL MEPA, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA CON PASTI DESTINATI AGLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO DEL COMUNE DI CALATAFIMI SEGESTA. ANNI 2023 e 2024.
CIG

In esecuzione della determina a contrarre n. 117 del 31/10/2022, reg. gen. N. 495 del 11/11/2022**,** con il presente avviso si intende acquisire la manifestazione di interesse da parte degli operatori economici operanti sul mercato, abilitati al MEPA, da invitare alla procedura negoziata per l'affidamento del servizio di refezione scolastica con pasti veicolati destinati agli alunni delle Scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado di Calatafimi Segesta, per gli anni 2023 e 2024, nel rispetto dei principi di non discriminazione, parità di trattamento, concorrenza, rotazione e trasparenza, ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett. b) del D.Lgs. 50/2016 ss.mm.ii.

Si precisa che con il presente avviso, di carattere esclusivamente esplorativo, non è indetta alcuna procedura di gara, di affidamento concorsuale e che non sono previste graduatorie di merito o attribuzioni di punteggio; si tratta di un'indagine conoscitiva, finalizzata all'individuazione di imprese da invitare alla successiva procedura negoziata, tramite la piattaforma del Mercato elettronico delle Pubbliche Amministrazioni (MEPA) della CONSIP, nel rispetto dei principi di economicità, efficacia, imparzialità, parità di trattamento, trasparenza e proporzionalità contemplati dall'art. 30 comma 1 del D. Lgs. 50/2016.

Il Comune di Calatafimi Segesta (Tp) si riserva la facoltà interrompere in qualsiasi momento, di modificare o annullare, in tutto o in parte, il procedimento avviato e di non dar seguito all'indizione della successiva gara per l'affidamento del servizio di cui trattasi, senza che i soggetti richiedenti possano vantare alcuna pretesa, nonché di procedere con l'invio della lettera di invito alla presentazione dell'offerta anche in presenza di un'unica manifestazione di interesse valida.

STAZIONEAPPALTANTE
Comune di Calatafimi Segesta
Piazza F.sco Cangemi n.1
91013 Calatafimi Segesta (Tp)
Telefono: 0924 950500
PEC: protocollo@pec.comune.calatafimisegesta.tp.it
Profilo del committente: comune.calatafimi segesta.tp.it
Responsabile Unico del Procedimento: Sig. Emilio Bellomo

OGGETTO
L'appalto ha per oggetto l'acquisto,controllo delle derrate alimentari, la preparazione e somministrazione dei pasti presso i plessi scolastici, destinati agli alunni delle Scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado di Calatafimi Segesta, per gli anni 2023 e 2024 come meglio specificato nel capitolato speciale di appalto.
CPV: 55523100-3 Servizi di mensa scolastica.

LUOGO DI ESECUZIONE
Le sedi scolastiche ove dovranno essere consegnati i pasti ricadono nell'ambito territoriale del Comune e più precisamente:
Plesso De Amicis – Infanzia e alcune classi della Scuola Primaria – dal lunedì al venerdì.
Plesso F.sco Vivona – Una classe della Scuola Secondaria di 1° Grado - il martedì e giovedì
I pasti dovranno essere preparati nella cucina annessa al locale refettorio della Scuola De Amicis di Calatafimi Segesta.

DURATA
La durata dell'appalto è prevista per gli anni 2023 e 2024. Il Comune si riserva di prorogare l'affidamento del servizio agli stessi patti e condizioni, ai sensi dell'art. 106 comma 11del d.lgs. 50/2016.
IMPORTO A BASE D'ASTA

L'importo a base d'asta è stato calcolato su un numero stimato complessivo di **n. 50.000,00** pasti ad un costo pasto a base di gara di € 5,00.
L'importo contrattuale presunto del presente appalto è di **€. 250.000,00** (IVA di legge esclusa), compreso di oneri di sicurezza, pari ad € 2.500,00 ,non soggetti a ribasso.
Importo del Servizio a base d'asta Euro 247.500,00, al netto d'iva
L'appalto è finanziato con fondi propri dell'amministrazione.

PROCEDURA DI GARA
Affidamento ai sensi dell'art. 36, comma 2 lett. b). La gara verrà effettuata attraverso il sistema telematico di approvvigionamento di beni e servizi del MEPA (Acquisti in rete delle pubbliche amministrazioni) facente capo a CONSIP.

SOGGETTI AMMESSI A PARTECIPARE
Operatori economici di cui all'art. 45 D.Lgs. n. 50/2016 (è ammessa la partecipazione di cooperative, società ed imprese nonché raggruppamenti e consorzi dei suddetti soggetti), abilitati al MEPA, che avranno fatto pervenire istanza di partecipazione in tempo utile e che abbiano dimostrato il possesso dei requisiti richiesti. Il numero di operatori economici che saranno invitati a partecipare alla procedura è pari a cinque.
Nel caso in cui gli operatori che abbiano presentato regolare manifestazione d'interesse, entro i termini e secondo le modalità indicate dal presente avviso, siano in numero superiore a cinque, si procederà nel giorno comunicato con apposito avviso pubblico**,** presso la sede comunale in Piazza Cangemi n.1, al sorteggio pubblico dei cinque concorrenti da invitare.
Sono ammessi ad assistere al sorteggio pubblico i legali rappresentanti dei concorrenti, ovvero i soggetti, uno per ogni concorrente, muniti di specifica delega loro conferita dai suddetti legali rappresentanti.
Il sorteggio avverrà con le seguenti modalità:

ciascuna domanda di partecipazione verrà contrassegnata da un numero progressivo (da 1 a n. ***) in base al numero di iscrizione al registro di protocollo dell'Ente. Prima dell'estrazione verrà esposto l'elenco dei numeri di protocollo associati ai numeri progressivi, senza indicazione dei nomi delle ditte concorrenti;

estrazione di cinque numeri: le domande corrispondenti ai numeri di protocollo estratti

saranno ammesse alla gara, le altre saranno escluse.

Al termine della seduta le denominazioni dei cinque candidati ammessi verranno mantenute riservate fino ad avvenuta presentazione delle offerte, in applicazione dell'art. 53 comma 2 lett. b) del D.Lgs. 50/2016.
Delle suddette operazioni verrà steso apposito verbale da parte del Responsabile del procedimento. Nel caso in cui pervenga una sola manifestazione di interesse da parte di un soggetto in possesso dei requisiti richiesti, la stazione appaltante potrà procedere all'espletamento della gara su MEPA.

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE ED ELEMENTI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA
ll servizio, ricompreso nell'allegato IX del D. Lgs. 50/2016, sarà affidato secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 36 comma 9-bis e 95 comma 3 del D. Lgs. 50/2016, valutata in base ai seguenti parametri:
- Offerta tecnica: max punti 70
- Offerta economica: max punti 30.

REQUISITI MINIMI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA
Possono presentare manifestazione di interesse ad essere invitati i soggetti rientranti nelle tipologie di cui all'art. 45 del D. Lgs. 50/2016, abilitati sul MEPA o che si abiliteranno al momento in cui l'Amministrazione dovrà procedere con l'invio delle relative lettere di invito. Stante la peculiarità del servizio gli operatori economici interessati dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti di ordine generale di idoneità professionale e di capacità economico-finanziaria e tecnico – professionale.

REQUISITI DI ORDINE GENERALE
Assenza di clausole di esclusione previste all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016 e di ogni altra situazione che possa determinare l'esclusione dalla gara e/o l'incapacità a contrarre con la pubblica amministrazione;

REQUISITI DI IDONEITA' PROFESSIONALE
Iscrizione alla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura, per attività coerente con il servizio oggetto della presente procedura di gara, o nel registro delle Commissioni Provinciali per l'artigianato, o in analogo registro dello Stato di appartenenza, quale ad es. l'Albo nazionale delle Società Cooperative presso il Ministero dello Sviluppo Economico o all'Albo Regionale delle Società Cooperative Sociali, per tipo di attività inerente l'oggetto della presente gara. Il suddetto requisito, in ipotesi di raggruppamento o di consorzio ordinario non è frazionabile e deve, quindi, essere posseduto da ciascuna impresa partecipante. Al cittadino di altro Stato membro non residente in Italia, è richiesta la prova dell'iscrizione, secondo le modalità vigenti nello Stato di residenza, ai sensi dell'art. 83, c. 3 del Codice.

REQUISITI DI CAPACITA' TECNICA, PROFESSIONALE ED ECONOMICO FINANZIARIA
a) fatturato globale minimo annuo d' impresa complessivo riferito agli ultimi tre esercizi finanziari disponibili non inferiore ad 1/3 dell' importo a.b.a I.V.A. esclusa; si precisa che il presente requisito viene richiesto in considerazione dell'oggetto dell'appalto e della sua peculiarità in relazione alla natura del servizio da rendere ed all'utenza destinataria tali da esigere il possesso di una solidità aziendale che sia garanzia di stabilità gestionale;

b) Aver eseguito nell'ultimo triennio (2019/2020/2021) servizi analoghi (ristorazione scolastica/collettiva), senza contenzioso definitivamente accertato dal committente, per un importo complessivamente non inferiore ad € 267.300,00 I.V.A. esclusa, in caso di servizio svolto nel triennio e non ancora concluso nello stesso periodo, sarà considerata solo la parte di quota svolta con buon esito nel triennio;

c) Certificazione attestante il possesso del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9001:2008 finché valida, da sostituire con la UNI EN ISO 9001:2015 o direttamente UNI EN ISO 9001:2015 per chi ne é già in possesso;
d) Certificazione UNI EN ISO 14001 in corso di validità o registrazione EMAS (Regolamento n. 1221/2009 sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di ecogestione e audit), o una descrizione dettagliata del sistema di gestione ambientale attuato dall'offerente (politica ambientale, analisi ambientale iniziale, programma di miglioramento, attuazione del sistema di gestione ambientale, misurazioni e valutazioni, definizione delle responsabilità, sistema di documentazione).

AVVALIMENTO
L'istituto dell' Avvalimento è disciplinato dall'art. 89 del D.Lgs. 50/2016.

SUBAPPALTO E CESSIONE
Il subappalto é ammesso nei limiti e con le modalità indicate nell'articolo 105 del D.Lgs. 50/2016. E' vietato cedere in tutto o in parte i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione del servizio previsto in contratto, senza l'espressa autorizzazione preventiva dell'Amministrazione committente.

MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLA MANIFESTAZIONE D'INTERESSE
Le manifestazioni di interesse a partecipare alla procedura di affidamento dovranno essere inviate esclusivamente a mezzo PEC all'indirizzo: **protocollo@pec.comune.calatafimisegesta.tp.it** entro e non oltre le ore **12:00 del 26/11/2022**
Non si terrà conto e quindi saranno automaticamente escluse dalla procedura di selezione, le manifestazioni di interesse pervenute dopo tale scadenza.
La manifestazione di interesse dovrà essere presentata utilizzando l'apposito modello predisposto dalla Stazione Appaltante, **allegato A2** al presente avviso, con allegata copia fotostatica del documento di identità in corso di validità del sottoscrittore e **firmato digitalmente dal dichiarante.**

INFORMAZIONI
Il responsabile unico del procedimento è il Sig. Emilio Bellomo. Eventuali chiarimenti possono essere richiesti allo stesso tramite e-mail all'indirizzo **affarigenerali@comune.calatafimisegesta.tp.it** fino a 5 giorni prima della scadenza della presentazione della domanda.

PUBBLICITÀ
Il presente avviso viene pubblicizzato con le seguenti modalità:
pubblicazione sulla Home page del sito internet del Comune di Calatafimi Segesta, www.comune.calatafimisegesta.tp.it all'Albo Pretorio on line e in Amministrazione trasparente nella sezione "Bandi di gara e contratti".
Eventuali integrazioni, specifiche e/o variazioni relative al presente avviso saranno tempestivamente pubblicate sul sito internet dell'Ente ai suddetti indirizzi.

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI
Gli interessati, con la presentazione della manifestazione d'interesse, acconsentono al trattamento dei propri dati personali, ai sensi del D. Lgs. 196/03 e ss.mm.ii., e nel rispetto delle disposizioni di cui al Reg. UE n. 679/2016, per tutte le fasi procedurali. Ai sensi del medesimo decreto, si precisa che il trattamento dei dati personali sarà improntato alla liceità e correttezza, nella piena tutela dei diritti dei partecipanti al presente avviso esplorativo e della loro riservatezza. I dati personali saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale gli stessi vengono resi.

Si allegano:
1)modulo di domanda (All. A2);
2)capitolato speciale d'appalto con i relativi allegati(Duvri,Tabelle Dietetiche e D.M. 25/07/2011) ;
3)Disciplinare gara(all.B2);
4)DGUE(All.B3-Documento di gara unico europeo);
5)Dichiarazione integrativa a corredo del DGUE(all.B4).

IL RESPONSABILE DEL SETTORE I
F.to Dott. Giorgio Collura
Firma autografa omessa ai sensi dell'art. 3 del D.L. n. 39/93

COMUNE DI CALATAFIMI SEGESTA

(Libero Consorzio comunale di Trapani)

ALL. B2

DISCIPLINARE DI GARA

PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE CON PREPARAZIONE DI PASTI DESTINATI AGLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO DEL COMUNE DI CALATAFIMI SEGESTA. ANNI 2023 E 2024.
CIG.

In esecuzione **della propria determinazione a contrarre n. 117 del 31/10/2022,** il presente Disciplinare di Gara regola le modalità di partecipazione alla procedura di affidamento sopra indicata**,** come meglio specificata nel capitolato Speciale.
In considerazione di ciò, gli operatori economici dovranno formulare la propria offerta, redatta in lingua italiana, alle condizioni, termini e modalità di seguito descritti.
La documentazione di gara è disponibile sulla piattaforma telematica, sul sito internet dell'Ente www.comune.calatafimisegesta.tp.it e su "Amministrazione Trasparente" – Bandi di gara e contratti.
La Procedura si svolgerà telematicamente tramite sistema MEPA. – www.acquistinretepa.it. Specifiche e dettagliate indicazioni relative al funzionamento della piattaforma MEPA sono contenute nei Manuali d'uso, messi a disposizione dei fornitori sul portale della Centrale Acquisti www.acquistinretepa.it nella sezione Guide e Manuali. Le disposizioni dei suddetti Manuali, ove applicabili, integrano le prescrizioni del presente Disciplinare. In caso di contrasto tra gli stessi e le disposizioni del presente Disciplinare o della documentazione di gara, queste ultime prevarranno.

1. AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE
Comune di Calatafimi Segesta
Piazza F.sco Cangemi n.1 91013
Calatafimi Segesta (Tp)
Codice fiscale : 80002650812 – P.I. : 00266100817.
Telefono: 0924 950500 centralino
Profilo di committente:
Servizio: Pubblica istruzione – Piazza F/sco Cangemi n.1 - 91013 Calatafimi Segesta (Tp)
PEC: protocollo@pec.comune.calatafimisegesta.tp.it
Email: protocollo@comune.calatafimisegesta.tp.it

2. CPV e CIG
CPV 55523100-3 Servizi di mensa scolastica.
CIG 9470790725

3. OGGETTO
L'appalto ha per oggetto l'acquisto e controllo delle derrate alimentari, la preparazione ed il trasporto dei pasti presso i plessi scolastici, destinati agli alunni delle Scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado di Calatafimi Segesta, per gli anni 2023 e 2024, fino al 31/12/2024, e come meglio specificato nel capitolato speciale di appalto.

4. IMPORTO POSTO A BASE DI GARA
L'importo a base di gara è stabilito in **€ 5,00** a pasto, oltre IVA di legge, soggetto a ribasso d'asta e per il quale deve essere indicata un'unica percentuale di ribasso sia per il costo del pasto per la scuola dell'infanzia sia per quello della scuola primaria che per quello della scuola secondaria di 1° grado.
L'importo complessivo netto presunto dell'appalto per il biennio 2023-2024 è stato determinato in **€ 250.000,00**, oltre IVA al 4%, comprensivo di oneri della sicurezza non soggetti a ribasso d' asta inclusi pari ad **€ 2.500,00**, calcolato su un numero stimato complessivo di **n. 50.000 pasti.** Il servizio è finanziato con fondi propri di bilancio.

5. LUOGO DI ESECUZIONE

Plesso De Amicis – Largo Cosentino n.1

Plesso F.sco Vivona – C. da Santa Maria s.n.c.

I pasti dovranno essere preparati nella cucina annessa al locale refettorio della Scuola De Amicis di Calatafimi Segesta.

6. DURATA

Il contratto comprende l' anno 2023 e l' anno 2024 fino al 31/12/2024. Il Comune si riserva di prorogare l'affidamento del servizio agli stessi patti e condizioni, ai sensi dell'art. 106 comma 11del d.lgs. 50/2016.

7. DOCUMENTAZIONE DI GARA

La documentazione di gara è composta dai seguenti documenti:

A1) Avviso manifestazione interesse;

A2) Modulo per manifestazione interesse:

B1) Capitolato speciale d'appalto con relativi allegati (DUVRI + D.M. 25.07.2011 + TABELLE DIETETICHE);

B2) Disciplinare di gara;

B3) DGUE (Documento di gara unico europeo);

B4) Dichiarazione integrativa a corredo del DGUE (Documento di gara unico europeo);

8. DIVISIONE IN LOTTI: NO

9. VARIANTI: NO

10. SOGGETTI AMMESSI ALLA PARTECIPAZIONE ALLA PROCEDURA

Operatori economici rientranti nelle tipologie di cui all' art. 45 D.Lgs. n. 50/2016, abilitati sul MEPA;

Stante la peculiarità del servizio gli operatori economici interessati dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti di ordine generale di idoneità professionale e di capacità economico-finanziaria e tecnico – professionale.

10.1 Requisiti di ordine generale

Assenza di clausole di esclusione previste all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016 e di ogni altra situazione che possa determinare l'esclusione dalla gara e/o l'incapacità a contrarre con la pubblica amministrazione;

10.2 Requisiti di idoneita' professionale

Iscrizione alla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura, per attività coerente con il servizio oggetto della presente procedura di gara, o nel registro delle Commissioni Provinciali per l'artigianato, o in analogo registro dello Stato di appartenenza, quale ad es. l'Albo nazionale delle Società Cooperative presso il Ministero dello Sviluppo Economico o all'Albo Regionale delle Società Cooperative Sociali, per tipo di attività inerente l'oggetto della presente gara. Il suddetto requisito, in ipotesi di raggruppamento o di consorzio ordinario non è frazionabile e deve, quindi, essere posseduto da ciascuna impresa partecipante. Al cittadino di altro Stato membro non residente in Italia, è richiesta la prova dell'iscrizione, secondo le modalità vigenti nello Stato di residenza, ai sensi dell'art. 83, c. 3 del Codice.

10.3 Requisiti di capacita' tecnica, professionale ed economico finanziaria

a) fatturato globale minimo annuo d' impresa complessivo riferito agli ultimi tre esercizi finanziari disponibili non inferiore ad 1/3 dell' importo a.b.a I.V.A. esclusa, si precisa che il presente requisito viene richiesto in considerazione dell'oggetto dell'appalto e della sua peculiarità in relazione alla natura del servizio da rendere ed all'utenza destinataria tali da esigere il possesso di una solidità aziendale che sia garanzia di stabilità gestionale.

La comprova del requisito é fornita ai sensi dell'art. 86, comma 4 e all. XVII del Codice dei contratti (Dichiarazione da rendersi con il DGUE) **.**

b) Aver eseguito nell'ultimo triennio (2019/2020/2021) servizi analoghi (ristorazione scolastica/collettiva), senza contenzioso definitivamente accertato dal committente, per un importo complessivamente non inferiore ad **€ 264.627,00** I.V.A. esclusa;

c) in caso di servizio svolto nel triennio e non ancora concluso nello stesso periodo, sarà considerata solo la parte di quota svolta con buon esito nel triennio; La comprova del requisito é fornita ai sensi dell'art. 86, comma 4 e all. XVII - parte II - del Codice dei contratti (Dichiarazione da rendersi con il DGUE) **.**

d) Certificazione attestante il possesso del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9001:2008 finché valida, da sostituire con la UNI EN ISO 9001:2015 o direttamente UNI EN ISO 9001:2015 per chi ne é già in possesso;

e) Certificazione UNI EN ISO 14001 in corso di validità o registrazione EMAS (Regolamento n. 1221/2009 sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di ecogestione e audit), o una descrizione dettagliata del sistema di gestione ambientale attuato dall'offerente (politica ambientale, analisi ambientale iniziale,

programma di miglioramento, attuazione del sistema di gestione ambientale, misurazioni e valutazioni, definizione delle responsabilità, sistema di documentazione).

11. AVVALIMENTO
L'istituto dell' Avvalimento è disciplinato dall'art. 89 del D.Lgs. 50/2016.

12. SUBAPPALTO E CESSIONE
IL subappalto é ammesso nei limiti e con le modalità indicate nell'articolo 105 del D.Lgs. 50/2016. E' vietato cedere in tutto o in parte i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione del servizio previsto in contratto, senza l'espressa autorizzazione preventiva dell'Amministrazione committente.

13.PROCEDURA DI SCELTA DEL CONTRAENTE E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE L'affidamento dell'appalto di cui in oggetto si svolgerà mediante procedura negoziata ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett. b) del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., da espletarsi in via telematica sulla piattaforma telematica MEPA portale acquistinretepa.it, medinate Richiesta di Offerta agli operatori economici individuati sulla base dell'avviso pubblico per manifestazione di interesse.
Il servizio, ricompreso nell'allegato IX del D. Lgs. 50/2016, sarà affidato secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 36 comma 9-bis e 95 comma 3 del D. Lgs. 50/2016, valutata in base ai seguenti parametri:
- Progetto Tecnico di Qualità del servizio : max punti 70
- Offerta economica: max punti 30.

OFFERTA TECNICA ---> max punti 70 come di seguito attribuiti:

	DESCRIZIONE		**PUNTEGGIO PARZIALE** (fino a…. punti)	**PUNTEGGIO TOTALE**
1	**ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO** Si chiede di indicare in maniera sintetica in una tabella: numero, qualifica, funzione (o funzioni se plurime) e monte ore settimanale di tutti gli addetti e le modalità di sostituzione del personale a garanzia di continuità del servizio		**10**	**10**
2	**GESTIONE DEGLI IMPREVISTI ED EMERGENZE** Indicare le modalità di gestione delle emergenze, sia in produzione, che in distribuzione sui plessi scolastici.		**5**	**5**
3	**PRODOTTI AGRICOLI A KM ZERO attraverso piccoli fornitori certificati entro un raggio di 70 km dal centro di cottura utilizzato** Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascun prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori (la distanza sarà calcolata con il sito https://www.google.it/maps) (I PUNTEGGI SI SOMMANO)			**17**
		No	**0**	
		Uova	**2**	
		Pane	**2**	
		Pasta, Farine	**2**	
		Formaggi, Latte e derivati	**3**	
		Carne e Salumi	**3**	
		Verdure e legumi freschi, patate e pelati	**3**	
		Frutta (escluso banane e agrumi)	**2**	

4	**PROPOSTE DI NUOVI MENU** Garantire - qualora richiesto - nel corso di ogni anno scolastico, la preparazione di almeno n.3 menù "festivi", comprendente dolci e antipasti, in occasione di ricorrenze particolari o feste a tema (es.Natale, Carnevale, festa di fine anno).		**3**	**3**
5	**INIZIATIVE PER LA RIDUZIONE DEGLI SCARTI E RECUPERO DEI GENERI ALIMENTARI NON CONSUMATI** Si richiede progetto di fattibilità, per la gestione quotidiana: • dei generi alimentari non consumati, da destinare a iniziative di solidarietà sociale • dei residui derivanti dalla preparazione dei cibi o dalla raccolta degli avanzi degli utenti da destinare a canili e gattili. Tali progetti dovranno prevedere: caratteristiche del servizio, aspetti di metodo (ad esempio: controllo delle effettive quantità non distribuite, modalità di gestione delle eccedenze quotidiane senza escludere alcun refettorio), strumenti/attrezzature necessarie al progetto e delle quali l'offerente si fa carico per tutta la durata del servizio, tempistiche di attuazione del sistema, metodo e tempistiche di rendicontazione periodica al Committente, personale referente e responsabilità;		**5**	**5**
6	**PRESENZA IN LOCO DEL RESPONSABILE DEL REFETTORIO DURANTE IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE**			**4**
		Disponibile con reperibilità	**1**	
		Disponibile in loco 1 volta a settimana	**2**	
		Disponibile in loco 2 volte a settimana	**3**	
		Disponibile in loco 3 volte a settimana	**4**	
7	**MIGLIORIE TECNICHE:**			**21**
7.1	Migliorie tecniche e strutturali: proposte di interventi strutturali nei locali di ricevimento pasti delle scuole e/o zone antistanti		**7**	
	l'accesso ai locali di ricevimento pasti delle scuole			
7.2	Reintegro, potenziamento, miglioramento attrezzature nei locali di ricevimento e di consumo dei pasti nelle scuole (es. carrello scaldavivande, cuoci pasta etc.)		**7**	

7.3	Rinnovo e/o miglioramento attrezzature nei locali di ricevimento e consumo pasti		**7**	
8	**PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E AL CONSUMO:** Allegare progetto max. 5 facciate formato A4		**5**	**5**

La valutazione dell'offerta tecnica avverrà nel rispetto delle Linee Guida n. 2, approvate dall'ANAC con delibera del Consiglio n. 1005 del 21.09.2016, ovvero mediante il sistema dell'attribuzione discrezionale di un coefficiente (da moltiplicare poi per il punteggio massimo attribuibile in relazione al criterio), variabile tra zero e uno, da parte di ciascun commissario di gara.
I coefficienti saranno assegnati sulla base dei seguenti parametri:
- insufficiente: coefficiente pari a 0
- sufficiente: coefficiente pari a 0,5
- ottimo: punteggio pari a 1

I commissari potranno esprimere anche coefficienti intermedi centesimali, qualora la proposta sia valutata intermedia tra i parametri sopra indica

Per essere ammesse alla fase di apertura dell'offerta economica, le imprese concorrenti dovranno conseguire un punteggio minimo di 25 punti rispetto al punteggio massimo attribuibile di 70, relativo al progetto qualità del servizio offerto. Le Imprese che non raggiungeranno tale punteggio saranno escluse dalla gara non risultando l'offerta prodotta coerente con gli standard funzionali e qualitativi minimi attesi dall'Amministrazione appaltante.

14. OFFERTE ANORMALMENTE BASSE
L'Amministrazione applicherà quanto previsto dall'art. 97 del D. Lgs. 18 aprile 2016 n. 50.

15. ADEMPIMENTI RELATIVI ALLA PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE E DELLA DOCUMENTAZIONE RICHIESTA PER L'AMMISSIONE ALLA PROCEDURA
Le ditte invitate dovranno far pervenire, **entro e non oltre il termine perentorio indicato nella richiesta di offerta (RDO)**, le offerte sul sito www.acquistiinretepa.it secondo le indicazioni previste dalle "Regole di E Procurement della Pubblica Amministrazione – CONSIP spa".
Saranno prese in considerazione solo le offerte pervenute entro il termine stabilito e saranno aperte secondo la procedura prevista per la valutazione delle offerte sul MEPA-CONSIP.
La stazione appaltante è esonerata da qualsiasi responsabilità in caso di impossibilità di presentazione dell'offerta da parte delle ditte partecipanti a causa di problemi tecnici o malfunzionamenti del portale. **Tutta la documentazione presentata dovrà essere firmata digitalmente e inviata telematicamente.**

Il mancato ricevimento di tutta o parte della documentazione richiesta per la partecipazione alla procedura comporta l'irricevibilità dell'offerta e la non ammissione alla procedura.
E' in ogni caso responsabilità dei soggetti concorrenti l'invio tempestivo e completo dei documenti e delle informazioni richieste, ai sensi del presente disciplinare di gara, pena l'esclusione dalla presente procedura.
Tutti i documenti richiesti per la partecipazione alla gara devono essere redatti in lingua italiana. Se redatti in lingua straniera deve essere allegata una traduzione in lingua italiana, certificata conforme al testo straniero dalla competente rappresentanza diplomatica o consolato italiano, ovvero da un traduttore ufficiale.
L'offerta sarà composta da 3 buste e precisamente:

A) Una prima busta virtuale, denominata "BUSTA A – Documentazione Amministrativa" la quale dovrà contenere, a pena di esclusione, la seguente documentazione:

1. **Dichiarazione sostitutiva (redatta utilizzando il modulo DGUE - Allegato B3)**
   sottoscritta dal legale rappresentante o dal suo procuratore, come previsto dal comunicato pubblicato in GU n. 170 del 22/7/2016, dal Ministero delle Infrastrutture e dei trasporti che emana le linee guida per la compilazione del Documento di gara unico europeo (DGUE), a cui dovrà essere allegata fotocopia del documento di riconoscimento del sottoscrittore in corso di validità.

N.B. Il DGUE dovrà essere compilato e trasmesso in formato elettronico mediante la piattaforma MEPA utilizzata per la presentazione dell'offerta.

2. **Dichiarazione integrativa a corredo del documento di gara unico europeo (DGUE) – (redatta utilizzando all. B4)** sottoscritta dal legale rappresentante o dal suo procuratore, a cui dovrà essere allegata fotocopia del documento di riconoscimento del sottoscrittore in corso di validità;
3. **Copia** del presente **Disciplinare di gara (all. B2) e** del **Capitolato speciale d'appalto (all. B1)** firmati digitalmente per accettazione piena e incondizionata delle relative statuizioni;
4. Copia conforme all'originale della **Certificazione** attestante il possesso del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9001:2008 finché valida, da sostituire con la UNI EN ISO 9001:2015 o direttamente **UNI EN ISO 9001:2015** per chi ne é già in possesso;
5. Copia conforme all'originale della Certificazione **UNI EN ISO 14001** in corso di validità o della registrazione EMAS (Regolamento n. 1221/2009 sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di ecogestione e audit), o una descrizione dettagliata del sistema di gestione ambientale attuato dall'offerente (politica ambientale, analisi ambientale iniziale, programma di miglioramento, attuazione del sistema di gestione ambientale, misurazioni e valutazioni, definizione delle responsabilità, sistema di documentazione).
6. Copia conforme all'originale della **procura** nel caso in cui l'offerta sia presentata da institore, procuratore o procuratore speciale.

Tutta la documentazione dovrà essere firmata digitalmente dal legale rappresentante della ditta offerente.

B) <u>Una seconda busta virtuale denominata "BUSTA B – Offerta documentazione tecnica, nella quale devono essere contenuti, a pena di esclusione, i seguenti documenti:</u>

1. **relazione tecnica** dei servizi offerti, con riferimento ai criteri di valutazione indicati nella tabella di cui al punto 13, lettera A), del presente disciplinare, costituita al massimo da n. 20 pagine formato A4, con carattere di scrittura Times New Roman 11, interlinea 1, esclusa la copertina e gli allegati. Il testo che eccede il limite sopra indicato non sarà oggetto di valutazione da parte della Commissione;

2. eventuali **allegati** a completamento della relazione (es. certificazioni, schede tecniche, etc., integrazioni di cui ai criteri e sub-criteri di valutazione dell'offerta tecnica che prevedono allegati).

L'offerta tecnica deve rispettare le caratteristiche minime richieste, **pena l'esclusione** dalla procedura di gara, in osservanza al principio di equivalenza di cui all'art. 68 del Codice dei contratti.

Tutta la documentazione dovrà essere firmata digitalmente dal legale rappresentante della ditta offerente.

Non sarà valutata dalla commissione ogni altra documentazione allegata o superiore rispetto alla lunghezza massima indicata.

C) <u>Una terza busta virtuale denominata BUSTA C – Offerta economica", nella quale devono essere contenuti, a pena di esclusione, i seguenti documenti:</u>

1. **dichiarazione d'offerta** sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante o da un suo procuratore, contenente l'indicazione del prezzo offerto per singolo pasto, inferiore al prezzo a base d'asta, espresso in cifre e in lettere ed il conseguente ribasso percentuale, anch'esso espresso in cifre e lettere, rispetto al suddetto prezzo a base d'asta. Nella
   dichiarazione d'offerta il concorrente deve indicare i costi interni per la sicurezza del lavoro e i costi della manodopera di cui all'art. 95 comma 10 D.Lgs. n. 50/2016, a pena di esclusione dalla procedura di gara.

La presente dichiarazione può essere presentata su **modello predisposto dalla ditta concorrente o messo a disposizione dal MEPA**.

Non sono ammesse, pena l'esclusione, offerte in aumento.

16. MODALITÀ DI ESPLETAMENTO DELLA GARA

Verrà data comunicazione, almeno tre giorni prima, tramite il portale, della convocazione della prima seduta della Commissione di gara che si terrà presso il Comune di Calatafimi Segesta – Piazza Francesco Cangemi n.1 – 91013 Calatafimi Segesta. La fase di ammissione e di valutazione delle offerte verrà effettuata secondo quanto indicato dal Manuale d'uso del Sistema di e-Procurement per le Amministrazioni MEPA - Procedura di acquisto tramite RDO aggiudicata all'offerta economicamente più vantaggiosa.

Le disposizioni del suddetto Manuale, ove applicabili, integrano le prescrizioni del presente Disciplinare. In caso di contrasto tra gli stessi e le disposizioni del presente Disciplinare o della documentazione di gara, prevarranno queste ultime.

Si procederà alla apertura della <u>seduta pubblica</u> in piattaforma MEPA, con l'apertura della documentazione amministrativa per l'ammissione alla gara.

La commissione di gara procederà:

- alla verifica ed esame della documentazione relativa alla qualificazione dei candidati e all'ammissione degli stessi in gara **<u>Busta A - Documentazione Amministrativa</u>;**
-

- alla definizione del procedimento relativo all'eventuale soccorso istruttorio secondo quanto già indicato al richiamato comma 9 dell'art. 83 del Codice Appalti.

In caso di irregolarità o carenze non sanabili per violazione della condizione della *par condicio*, e fermo restando l'eventuale esercizio della facoltà di cui all'art. 83 comma 9 del D.Lgs n. 50/2016 s.m.i., e ove la carenza integri una delle ipotesi di cui al medesimo articolo, e in caso di non regolarizzazione, si procederà all'esclusione dell'offerta.

In una o più sedute riservate, la Commissione procederà poi alla valutazione della documentazione costituente l'offerta tecnica **"busta B - Offerta documentazione tecnica"** di ciascuna delle ditte ammesse e all'assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri di cui al precedente punto 15 lettera B).

Terminata la fase di valutazione delle offerte tecniche, l'Amministrazione invierà, tramite l'Area di Comunicazione del Sistema messo a disposizione da Consip, la comunicazione relativa alla data di apertura delle **buste "C"** contenenti **l'offerta economica** presentate dai concorrenti non esclusi dalla gara, verificandone la correttezza formale, e dando lettura dei prezzi e dei ribassi offerti.

Qualora la Commissione accerti, sulla base di univoci elementi, che vi sono offerte che non sono state formulate autonomamente, ovvero che sono imputabili ad un unico centro decisionale, procederà ad escludere i concorrenti che le hanno presentate.

All'esito delle operazioni di cui sopra, si redigerà la graduatoria definitiva.

Alle sedute pubbliche possono presenziare ed intervenire i legali rappresentanti e/o persone da loro delegate. Al Presidente della Commissione è riservata la facoltà insindacabile di sospendere e/o di posticipare la data e l'ora della gara. La Commissione avrà la facoltà di sospendere i propri lavori, stabilendo data e ora della successiva riunione e dandone comunicazione (tramite il sistema telematico) alle ditte partecipanti.

17. ULTERIORI DISPOSIZIONI

L'aggiudicazione sarà comunicata tempestivamente e comunque entro un termine non superiore a cinque giorni all'aggiudicatario, al concorrente che segue nella graduatoria, a tutti i candidati che hanno presentato un'offerta ammessa in gara, a coloro la cui offerta sia stata esclusa se hanno proposto impugnazione avverso l'esclusione, o sono in termini per presentare dette impugnazioni, nonché a coloro che hanno impugnato la lettera di invito, se detta impugnazione non sia stata ancora respinta con pronuncia giurisdizionale definitiva.

La Stazione Appaltante verificherà i requisiti, ai fini della stipulazione del contratto, esclusivamente sull'aggiudicatario. La stessa può comunque estendere le verifiche agli altri partecipanti.

Il contratto verrà stipulato attraverso il MEPA con l'invio a sistema del Documento di Stipula sottoscritto con Firma Digitale.

18. ULTERIORI ADEMPIMENTI

Nel termine di 10 (dieci) giorni solari decorrenti dal ricevimento della comunicazione di aggiudicazione l'affidatario dovrà far pervenire al Punto Ordinante, a pena di annullamento dell'aggiudicazione stessa, la seguente documentazione e certificazione di legge:

idoneo documento comprovante la prestazione di una **cauzione definitiva**, in favore del Punto Ordinante, a garanzia degli impegni contrattuali, conforme agli schemi tipo approvati con Decreto Ministeriale 19/01/2018 n. 31, il cui importo e il contenuto della stessa sia conforme alla disciplina prevista dall'art. 103 del D.Lgs. 50/2016 s.m.i. che a tal fine si richiama.

1. La cauzione dovrà avere efficacia per tutta la durata del contratto e, successivamente alla scadenza di tale termine, sino alla completa ed esatta esecuzione da parte dell'affidatario di tutte le obbligazioni nascenti dal contratto medesimo. La cauzione sarà progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione contrattuale secondo la disciplina stabilita dall'art. 103 del D.Lgs. 50/2016. La fidejussione bancaria o polizza assicurativa dovrà prevedere espressamente la rinuncia espressa al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;

2. Polizza assicurativa a garanzia di responsabilità civile per danni a terzi nell'esecuzione del servizio di cui all' articolo 15 del capitolato d'appalto;
3. Ogni altro documento pertinente e necessario per la stipula del contratto richiesto dalla Stazione appaltante.

19. OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

Ai sensi dell'art. 3, comma 8 della Legge n. 136 del 13 agosto 2010 s.m.i., l'aggiudicatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla medesima legge, in particolare:

- l'obbligo di utilizzare un conto corrente bancario o postale acceso presso una banca o presso la società Poste Italiane SpA e dedicato anche in via non esclusiva, alle commesse pubbliche (comma1);
- l'obbligo di registrare sul conto corrente dedicato tutti i movimenti finanziari relativi all'incarico e, salvo quanto previsto dal comma 3 del citato articolo, l'obbligo di effettuare detti movimenti esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale (comma1);

- l'obbligo di riportare, in relazione a ciascuna transazione effettuata il codice identificativo di gara CIG successivamente comunicato;
- l'obbligo di comunicare gli estremi identificativi del conto corrente dedicato, entro 7 gg dalla sua accensione o, qualora già esistente, dalla data di accettazione dell'incarico nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso, nonché di comunicare ogni eventuale modifica ai dati trasmessi (comma 7);
- ogni altro obbligo previsto dalla legge 136/2010, non specificato nel precedente elenco. Ai sensi del medesimo art. 3, comma 9 bis della citata legge, il rapporto contrattuale si intenderà risolto qualora l'aggiudicatario abbia eseguito una o più transazioni senza avvalersi del conto corrente all'uopo indicato all'Amministrazione comunale.

Fatta salva l'applicazione di tale clausola risolutiva espressa, le transazioni effettuate in violazione degli obblighi assunti con l'accettazione dell'incarico comporteranno, a carico dell'aggiudicatario, l'applicazione delle sanzioni amministrative come previste e disciplinate dall'art. 6 della citata legge.

Oltre a quanto stabilito in precedenza, sono a totale carico dell'Aggiudicatario, senza dar luogo ad alcun compenso aggiuntivo a nessun titolo, oltre a quanto previsto nel capitolato speciale d'appalto, i seguenti oneri ed obblighi:
- tutte le spese sostenute per la partecipazione alla gara;
- tutte le spese di bollo e le spese inerenti la stipula del contratto;
- la ripetizione delle prestazioni oggetto del contratto che a giudizio del Committente non risultassero eseguiti a regola d'arte;
- la segnalazione per iscritto immediatamente al Committente ogni circostanza o difficoltà relativa all'espletamento delle prestazioni oggetto di affidamento.

20. STIPULA DEL CONTRATTO

In virtù del combinato disposto dell'art. 32, comma 14, del D.Lgs. n. 50/2016 si precisa che il contratto in modalità elettronica sarà stipulato tramite il portale MEPA.

La stipulazione del contratto è subordinata all'esito positivo delle procedure di controllo previste dalla legge, alla presentazione da parte dell'aggiudicatario della cauzione definitiva nella misura e nei modi previsti dall'art. 103 del D.lgs. 50/2016 nonché alla prestazione di tutte le garanzie e della documentazione richieste negli atti di gara.

Ai sensi dell'art. 32, comma 10, lettera b) del D.Lgs. 50/2016, trattandosi di affidamento mediante procedura ai sensi dell'art.36, comma 2 lettera a), non verrà applicato il termine dilatorio di cui al comma 9 dello stesso articolo 32. Saranno allegati al contratto il capitolato speciale e l'offerta dell'Impresa aggiudicataria.

21. VINCOLO OFFERTA

L'offerta presentata avrà validità di 180 gg. decorrenti dal momento di presentazione della stessa.

22. ALTRE NFORMAZIONI Resta inteso

• che in caso di discordanza tra l'offerta indicata in cifre e quella indicata in lettere sarà ritenuta valida quella più vantaggiosa per l'Amministrazione;
• che dovrà essere presentato un ribasso unico da esprimersi in percentuale (in cifre e in lettere) sul corrispettivo posto a base d'asta, pena l'esclusione dalla gara e che nell'ipotesi di discordanza verrà ritenuta valida l'offerta più vantaggiosa per l'Ente;
• in caso di offerte con uguale punteggio complessivo (offerta tecnica + offerta economica), si procederà all'aggiudicazione del servizio nei confronti dell'offerta tecnica con punteggio più alto e, in caso di ulteriore parità, si procederà al sorteggio;
• *che mentre l'offerente resta impegnato per effetto della presentazione della stessa offerta, il* Comune non assumerà, verso di questi alcun obbligo, se non quando, a norma di legge, tutti gli atti inerenti alla gara in questione ad esso necessari e dipendenti avranno conseguito piena efficacia giuridica;
• che trascorso il termine fissato non viene riconosciuta valida alcuna altra offerta, anche se sostitutiva o aggiuntiva di altra offerta precedente;
• che in caso di rinuncia o di decadenza dall'aggiudicazione, l'appalto verrà aggiudicato a chi avrà presentato per l'Amministrazione l'offerta economicamente più vantaggiosa dopo quella del rinunciante o del decaduto;
• che la documentazione non in regola con l'imposta di bollo, sarà regolarizzata, ai sensi del D.P.R. 31/12/1982, n. 955, art. 16;

• L'Amministrazione si riserva la facoltà insindacabile di non dar luogo alla gara o di prorogare la data del servizio dandone comunicazione ai concorrenti, senza che gli stessi possano accampare pretese al riguardo. Il verbale di gara relativo all'appalto di cui trattasi non avrà in nessun caso efficacia di contratto che sarà stipulato dopo l'intervenuta esecutività della determinazione con la quale il Responsabile di Area approverà il verbale di gara e procederà all'aggiudicazione definitiva;
• Si potrà procedere all'esecuzione anticipata del contratto ai sensi dell'art. 32 del D. Lgs. 50/2016, sotto riserva di legge, dopo l'esecutività del provvedimento di aggiudicazione definitiva e previa la costituzione della cauzione definitiva e della garanzia assicurativa prevista dal Capitolato speciale d'appalto.

Che l'aggiudicatario sarà tenuto ad effettuare il servizio con le modalità previste nel capitolato d'oneri nonché alla stipula del contratto ed al pagamento di ogni onere da esso derivante, nel giorno e nell'ora che verranno comunicati dall'Amministrazione nel rispetto della normativa vigente e dovrà inoltre essere costituita cauzione definitiva con le modalità indicate nell'art. 103 del d.lgs. n. 50/2016. Dovrà inoltre iniziare improrogabilmente il servizio, entro il termine indicato dall'Amministrazione;

• Che la falsità delle autocertificazioni inerenti al possesso dei requisiti comporterà l'automatica esclusione o l'annullamento dell'aggiudicazione.

• Che l'aggiudicatario sarà tenuto a produrre qualsiasi altra documentazione richiesta dall'Ente e riconducibile all'affidamento del servizio.

• che la Stazione Appaltante può procedere all'esclusione anche in ragione di cause ostative non rilevate durante lo svolgimento della procedura o intervenute successivamente alla conclusione della medesima.

• Che i dati personali relativi alle Imprese partecipanti alla gara saranno oggetto di trattamento da parte dell'Amministrazione Comunale, con o senza ausilio di mezzi elettronici, limitatamente e per il tempo necessario agli adempimenti relativi alla gara e al relativo contratto ("Tutela Privacy").

Si fa rinvio al Regolamento UE n. 2016/679 circa i diritti degli interessati alla riservatezza dei dati.

23. NORME DI RINVIO

Per quanto non previsto nel presente disciplinare di gara si rinvia alle disposizioni del D.Lgs. n. 50/2016, del Codice Civile e delle norme vigenti in materia alla data di approvazione del presente disciplinare.

24. FORO COMPETENTE

Per qualsiasi controversia che dovesse sorgere in dipendenza del presente appalto, sarà competente a giudicare il Foro di Marsala.

RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Il Responsabile Unico del Procedimento ai sensi dell'art. 31 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, é il Sig. Bellomo Emilio Istruttore Amministrativo del Comune di Calatafimi Segesta.

IL RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

F.to Emilio Bellomo

Firma autografa omessa ai sensi dell'art. 3 del D.L. n. 39/93

CITTA' DI CALATAFIMI SEGESTA

Libero Consorzio Comunale di Trapani

Settore Affari Generali ed Istituzionali

ALL. B1

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER LE SCUOLE DEL COMUNE DI CALATAFIMI SEGESTA

Anni
2023 e 2024

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA CPV 55523100-3

"Servizi di mensa scolastica" Allegato IX del Codice dei Contratti pubblici

Art. 1 – Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la fornitura di pasti caldi per il servizio di refezione scolastica del Comune di Calatafimi Segesta a favore degli alunni della Scuola dell' Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° Grado, comprensivo della fornitura delle merci, della cottura e consegna delle pietanze. I pasti dovranno essere preparati nella cucina annessa al locale refettorio della Scuola De Amicis di Calatafimi Segesta. L'allestimento dei tavoli dei refettori, la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti, lo sbarazzo e la pulizia dei refettori e dei locali accessori è a carico del Comune e/o dell'Istituzione scolastica secondo le rispettive competenze; Le sedi scolastiche ove dovranno essere consegnati i pasti ricadono nell'ambito territoriale del Comune e più precisamente:

Plesso De Amicis – Infanzia e alcune classi della Scuola Primaria **–** dal lunedì al venerdì.

Plesso F.sco Vivona – alcune classi della Scuola Secondaria di 1° Grado - il martedì e giovedì;

I pasti dovranno essere preparati nella cucina annessa al locale refettorio della Scuola De Amicis di Calatafimi Segesta.

DURATA

Il numero complessivo presuntivo dei pasti da fornire è di 50.000 pasti.

Il servizio di refezione presso le strutture scolastiche prevede:

-l'approvvigionamento delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti;

-l'immagazzinaggio delle derrate predette;

-la preparazione dei pasti che avverrà esclusivamente presso la cucina annessa al locale refettorio della Scuola De Amicis di Calatafimi Segesta.

Art. 2 - Durata del contratto

Il contratto comprende gli anni 2023 e 2024 fino al 31.12.2024. Il Comune si riserva di prorogare l'affidamento del servizio agli stessi patti e condizioni, ai sensi dell'art. 106 comma 11del d.lgs. 50/2016.

Art. 3 – Importo dell'appalto

- L'importo del contratto è quantificabile in **€ 250.000,00** Iva esclusa, comprensivo di oneri per la sicurezza pari ad 2.500,00;

Il suddetto importo di **€ 250.000,00** scaturisce dalla previsione di un costo unitario riferito a ciascun pasto determinato nella misura di **euro 5,00,** oltre IVA, quest'ultimo da sottoporre a ribasso in sede di gara . Il totale dei pasti presunti da fornire nel periodo contrattuale viene stimato in **n. 50.000,00** .

Il prezzo di ciascun pasto, come determinato in sede di gara, rimane fisso per tutta la durata contrattuale.

Il Valore degli oneri per la sicurezza è pari ad € 2.500,00 .

Il corrispettivo spettante alla ditta aggiudicataria sarà comunque determinato, di volta in volta, in base ai pasti effettivamente forniti.

Il numero dei pasti sopra indicato è da considerarsi semplicemente indicativo.

L'Amministrazione comunale si riserva, pertanto, la facoltà di aumentare o diminuire il numero dei pasti al variare del numero dei consumatori e, conseguentemente, tale elemento non forma oggetto di impegno alcuno e il corrispettivo sarà liquidato in base al numero dei pasti effettivamente erogati. Il predetto prezzo è da intendersi onnicomprensivo di tutte le spese di competenza dell'appaltatore relative al servizio oggetto dell'appalto come indicato al precedente art.1.

Art. 4 – Caratteristiche del servizio

Il servizio è articolalo su cinque giorni settimanali, dal lunedì al venerdì, per gli alunni della scuola dell'infanzia e primaria, e su due giorni settimanali, il martedì e giovedì, per gli alunni della scuola secondaria di 1° grado. Fanno eccezione le festività religiose e civili cadenti in tali giornate e le eventuali variazioni apportate dall'autorità scolastica locale e/o dal Comune.

I pasti dovranno essere confezionati attenendosi ai menù previsti dalle apposite tabelle dietetiche regolarmente vidimate dall'ASP di Trapani ed allegate al presente capitolato.

I pasti dovranno essere preparati nella cucina annessa al locale refettorio della Scuola De Amicis di Calatafimi Segesta e cucinati nel giorno stesso in cui è prevista la distribuzione e dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nelle citate tabelle, non potranno essere precotti ed è comunque vietata ogni forma di riciclo.

La consegna dei pasti presso i refettori dovrà essere effettuata negli orari che saranno concordati con il Dirigente scolastico.
Il numero dei pasti da fornire nelle giornate in cui viene erogato il servizio verrà comunicato alla Ditta, entro le ore 9.15 di ogni giorno. Le attività oggetto del presente capitolato devono essere svolte a regola d'arte e finalizzate al raggiungimento del massimo beneficio degli utenti che usufruiscono del servizio. Deve essere garantita la qualità delle prestazioni nei singoli processi di lavorazione, relativamente a ciascuna delle attività costituenti il servizio, nel rispetto dei tempi, delle procedure gestionali richieste e/o proposte, delle garanzie igienico-sanitarie, della continuità del servizio.

Art. 5 - Autorizzazioni
La Ditta dovrà essere in possesso delle autorizzazioni e licenze richieste dalla legge per la prestazione del servizio oggetto dell'appalto.

Art. 6 - Deroghe
In caso di eventi improvvisi, non prevedibili e/o non programmabili, e indipendenti dalla volontà della Ditta, che non consentano la preparazione dei piatti caldi, questa potrà fornire, in sostituzione, piatti freddi, dandone preventiva comunicazione al Comune. In caso di gravi eventi, quali calamità naturali, emergenze particolari, ecc., che dovessero comportare la chiusura improvvisa e immediata delle scuole, nessuna penalità è dovuta dal Comune.

Art. 7 – Aggiudicazione
Le Ditte interessate a partecipare alla gara in oggetto dovranno inviare l'offerta nei termini e con le modalità indicate nel bando di gara.
All'aggiudicazione si procederà sulla base degli elementi di valutazione di cui appresso per un punteggio massimo di punti 100 così suddiviso:

1. progetto tecnico di qualità del servizio max punti 70
2. offerta economica max punti 30

A)**PROGETTO TECNICO DI QUALITA' DEL SERVIZIO : Fino a punti 70/100**

Valutabile attraverso i punti elencati nel disciplinare . La ditta offerente dovrà presentare per ogni punto una relazione illustrativa contenente tutte le indicazioni e/o i dati necessari per l'attribuzione del singolo punteggio. In caso di mancanza di relazione il relativo punteggio sarà 0.
Il progetto tecnico di qualità dovrà essere concreto, descritto in maniera particolareggiata, ma sintetica e operativamente sostenibile.

B) OFFERTA ECONOMICA: massimo 30/100 punti
Verrà assegnato il punteggio max. di 30 punti all'offerta della ditta che ha presentato il prezzo più basso.
Per le altre offerte, l'attribuzione del punteggio sarà determinata in misura inversamente proporzionale mediante l'applicazione della seguente formula:

prezzo offerto : prezzo più basso = 30 : X

Il servizio sarà aggiudicato alla Ditta offerente che avrà ottenuto il maggior punteggio derivante dalla somma del punteggio ottenuto per il fattore prezzo e quello ottenuto per il fattore qualità.

Art. 8 - Tipologia dell'utenza
L'utenza è composta da alunni delle scuole dell'infanzia a tempo pieno (normale), da alunni della scuola primaria a tempo pieno (normale) e da alunni delle scuole secondarie di primo grado a tempo pieno e/o con le attività integrative o che effettuano rientri a qualsiasi titolo, dal personale docente e personale ATA avente diritto al pasto.

Art. 9 - Tipologia del servizio e ubicazione del plesso scolastico
L'Impresa deve preparare i pasti, nelle ore e nel luogo stabilito dalla Committente che si trova presso il plesso De Amicis di Calatafimi Segesta.
La cucina è completamente arredata e la sala refezione è fornita di tavoli e sedie.
Entro 15 giorni dall' inizio del servizio sarà stilato un verbale di consegna.
descritte le modalità applicative.

Art. 10 - Qualità degli alimenti e controlli

Gli alimenti devono essere di ottima qualità, di fresca produzione, essendo vietato l'uso di alimenti conservati ad eccezione del sugo di pomodoro. Non potranno essere utilizzati generi precotti, liofilizzati, pre-fritti, in scatola (ad eccezione delle passate di pomodoro e dei pelati) inoltre non potranno essere utilizzati prodotti congelati ad eccezione del pesce, che potranno anche essere surgelati. Le derrate alimentari dovranno essere di prima qualità, conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle caratteristiche merceologiche.

Prodotti provenienti dai produttori locali(nel raggio di 100 Km), almeno per il periodo in cui sono disponibili, al fine di ridurre la percorrenza di lunghe distanze, quale impegno per la riduzione delle emissioni di gas provocate dal trasporto. Il ricorso ai produttori locali dovrà in ogni caso essere sempre privilegiato laddove nel menù siano presenti alimenti o pietanze tipiche della cucina di Calatafimi Segesta (es. pasta fresca, pane prodotto con grani antichi). In quest'ultimo caso produttori locali si intendono quelli rientranti nell' ambito territoriale delle provincie di Trapani. La ditta aggiudicataria dovrà produrre l' elenco dei fornitori di tutti i prodotti richiesti e le rispettive schede tecniche.

Nella realizzazione del servizio si intende inoltre dare preferenza ai prodotti a "freschezza garantita" ("a chilometro zero" o di "filiera corta"), contemperando il principio di economicità con la tutela della salute, dell' ambiente e con la promozione dello sviluppo sostenibile.

Per questo motivo, verranno premiate le ditte che orientino la propria scelta nell' acquisto delle derrate verso le aziende aventi sedi nelle zone circostanti, anche al fine di promuovere una ricaduta positiva nel territorio e nell' economia locale. In qualsiasi momento l' amministrazione comunale, si riserva la possibilità di richiedere la documentazione idonea a dimostrare che per la produzione dei pasti destinati al Comune utilizzano i prodotti, tipici, tradizionali e che gli stessi sono conformi alla vigente normativa in materia.

I pasti giornalieri della ristorazione scolastica sono regolati da menù. I menù sono due: menù autunno-inverno in vigore indicativamente da novembre a marzo e menù primavera – estate per il periodo aprile – ottobre secondo le indicazioni delle linee guida per la ristorazione scolastica della Regione Sicilia e linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati dal menù. La programmazione del menù deve essere affissa nei locali mensa, nelle sezioni e nei refettori a cura della ditta. Il menù predisposto, con specificate le grammature, dovrà essere calibrato dalla ditta aggiudicataria tenendo conto delle esigenze alimentari.

Art. 11 – Igiene della produzione

Le linee del processo produttivo devono rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti e le cosiddette Buone Norme di produzione (GMP). Devono essere predisposte in modo tale che il personale non debba effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

La Ditta dovrà attenersi nelle varie procedure a quanto disposto dai REG. CE 852/2004, 853/2004, 854/2004, 882/2004, etc., e ad elaborare a proprio carico un piano di autocontrollo alimentare, garantendo, in particolare, che siano individuate, applicate e aggiornate le adeguate procedure di sicurezza degli alimenti avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP.

La Ditta dovrà adottare misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure di controllo, necessarie al corretto funzionamento del sistema.

In particolare dovranno essere documentate le certificazioni e le procedure operative del sistema di autocontrollo aziendale.

Nell'ambito di sistemi di monitoraggio adottati per il controllo di punti critici, dovrà essere prevista da parte della Ditta, ed a sue spese, l'effettuazione di esami presso un laboratorio, riconosciuto dal Ministero della Sanità.

Analisi batteriologiche e chimiche dovranno essere effettuate su materie prime, prodotti finiti e semilavorati, ambienti di lavorazione ed attrezzature, secondo un programma stabilito in base al sistema HACCP.

Le analisi batteriologiche sugli alimenti dovranno comprendere i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi. Le analisi chimiche dovranno essere indirizzate particolarmente alla ricerca di contaminanti ambientali, residui di pesticidi, OGM, allergeni e delle eventuali sostanze chimiche residuali dovute ad improprie attività di sanificazione ambientale.

I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione delle Autorità Sanitarie incaricate dell'effettuazione dei controlli ufficiali.

I risultati delle analisi periodiche chimiche e batteriologiche previste dal piano di autocontrollo devono essere tempestivamente rimessi al Comune; quest'ultimo si riserva la facoltà di effettuare analisi e controlli tramite operatori di laboratori analisi a tale scopo individuati.

Art. 12 – Diete speciali

La Ditta si impegna a preparare diete speciali per motivi etici, religiosi o per comprovate situazioni patologiche, sulla base delle richieste dell'utenza e comunicate alla Ditta dai competenti uffici comunali. Le diete speciali dovranno essere fornite in contenitori che garantiscano il rispetto della normativa vigente, con un basso impatto ambientale e BPA free (privo di bisfenolo) . Per quanto riguarda la produzione di pasti per celiaci, è necessario attenersi alla normativa vigente in materia.

Art. 13 – Conservazione dei campioni

La Ditta deve conservare in cucina, in sacchetti o contenitori monouso sterili, un campione significativo per ciascun prodotto somministrato, da collocarsi in frigorifero a temperatura compresa fra 0°C e +4°C, tenendolo per 72 ore a disposizione delle competenti Autorità, per i casi in cui dovessero verificarsi episodi di tossinfezione. I campioni prelevati di venerdì devono essere mantenuti sino al termine del servizio del lunedì successivo.

Art. 14 - Controlli

Il Comune mantiene le funzioni di controllo sull'utenza e di vigilanza e verifica sul corretto svolgimento del servizio oggetto del presente Capitolato.

ll Comune, nella persona del Dirigente del servizio scolastico o a mezzo di suoi incaricati, potrà effettuare in qualsiasi luogo e ora e nei modi ritenuti più opportuni controlli e ispezioni sull'efficienza e sulla regolarità del servizio.

Il controllo igienico-sanitario per tutto il periodo di affidamento del servizio rimane a carico dell'Azienda Sanitaria Locale territorialmente competente e degli altri organi a ciò deputati.

Art. 15 - Penalità

Il Comune, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare le seguenti penalità:

- Quantità - **€ 250,00** per mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione;
- Rispetto del menù - **€ 500,00** per modifiche al menù non concordate con il competente Servizio del Comune di Calatafimi Segesta;

<u>Igienico-sanitari:</u>

- **€ 500,00**: rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici se tale ritrovamento è imputabile al centro di cottura;
- **€ 1.000,00**: rinvenimento di prodotti alimentari scaduti;
- **€ 500,00**: mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la preparazione e la conservazione dei pasti e le modalità di trasporto;
- **€ 2.000,00**: fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana.
- **€ 500,00**: deficienze qualitative nei pasti erogati o per il mancato mantenimento della temperatura ai livelli di legge;
- Ritardi nella consegna dei pasti - **€ 500,00** in caso di consegna ritardata oltre i quindici ed entro i trenta minuti dall'orario stabilito.

Per altre inadempienze non espressamente predefinite, il Comune si riserva la facoltà di applicare una sanzione da una minimo di **€. 500,00** ad un massimo di **€. 1.500,00** rapportate alla gravità dell'inadempienza.

Nel caso di anomalie di servizio che comportino più forme di penalità, le penali corrispondenti sono da intendersi cumulabili.

Il Comune, previa contestazione scritta a mezzo PEC alla Ditta, applica le sanzioni nei casi in cui non vi sia

rispondenza del servizio a quanto richiesto dal Capitolato e dall'offerta tecnica. In caso di recidiva per la medesima infrazione la penalità è raddoppiata.

Alla contestazione dell'inadempienza la Ditta ha la facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre dieci giorni dalla data di ricevimento della nota scritta di addebito. Le controdeduzioni presentate saranno sottoposte alla valutazione del Comune che potrà accoglierle o rigettarle dandone comunicazione alla Ditta, la quale dovrà provvedere al pagamento della sanzione irrogata entro trenta giorni dalla data di comunicazione di rigetto delle controdeduzioni presentate. Nel corso del procedimento di applicazione delle penalità, il Comune si riserva la facoltà, con atto motivato e previa comunicazione alla Ditta, di riclassificare la tipologia delle non conformità rilevate e/o ridurre fino al 50% l'importo delle penalità in considerazione di ulteriori elementi emersi e dell'efficacia del correttivo apportato.

Per un cumulo di quattro infrazioni comminate nel corso di vigenza del rapporto contrattuale, il Comune si riserva la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto.

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

Art. 16 - Personale

Il personale dipendente dalla ditta appaltatrice dovrà essere numericamente e professionalmente adeguato per lo svolgimento del servizio appaltato.

Tutto il personale dovrà essere, a cura della Ditta, costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione e tecniche culinarie, sulle buone pratiche di lavorazione, sull'igiene e sicurezza alimentare, HACCP, normativa alimentare in campo merceologico e dietologico, la sicurezza e la prevenzione sui luoghi di lavoro in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente.

La direzione e il coordinamento del servizio devono essere affidati ad un responsabile del servizio, con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione, adeguata formazione e in possesso di adeguata esperienza. Il responsabile del servizio è figura di riferimento per il Comune per la gestione del servizio e per la soluzione di eventuali criticità, pertanto dovrà mantenere un contatto continuo con gli addetti comunali per il controllo dell'andamento del servizio.

In caso di assenza e/o impedimento del responsabile (ferie, malattia,etc.), la ditta deve provvedere alla sua sostituzione con un'altra figura,in possesso dei requisiti minimi richiesti, e darne tempestiva comunicazione al Comune.

Art. 17 – Oneri a carico della Ditta

Sono a carico della Ditta:

a) tutte le spese relative al personale, compresi gli oneri assicurativi e previdenziali;
b) tutte le spese relative al materiale di consumo, all'acquisto, stoccaggio e conservazione delle derrate, preparazione e distribuzione dei pasti.
c) le spese contrattuali, nessuna esclusa o eccettuata;
d) ogni altra spesa e qualsiasi onere relativo al servizio in appalto.

Art. 18 – Assicurazione ed esonero responsabilità

La Ditta si obbliga ad adottare nell'esecuzione del servizio appaltato tutte le cautele necessarie a garantire l'incolumità dell'utenza e di chiunque altro abbia ad interagire con l'esecuzione dei servizi stessi.

La Ditta si assume ogni responsabilità diretta, indiretta, civile, amministrativa e penale, per azioni da essa compiute e riconducibili, ai sensi di legge, all'espletamento della prestazione richiesta dal presente appalto.

La Ditta pertanto dovrà munirsi a proprie spese di idonea polizza assicurativa RCT (Responsabilità Civile verso Terzi - con vincolo a favore del Comune) con primaria compagnia assicuratrice, per un massimale minimo di **€ 1.500.000,00** a copertura di qualsiasi rischio derivante dall'espletamento del servizio, nonché per i danni derivanti al Comune in conseguenza di quanto sopra.

Tale polizza dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare, avvelenamento, ingestione di cibi e/o bevande avariate, subiti dagli utenti del servizio di refezione, nonché ogni altro qualsiasi danno all'utenza, conseguentemente alla somministrazione dei pasti.

La polizza deve inoltre contenere espressa rinuncia da parte della compagnia assicuratrice di ogni rivalsa nei confronti del Comune per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione della ditta del servizio oggetto del presente appalto.

L'esistenza di tale polizza non esonera la ditta dalle proprie responsabilità avendo essa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia.

Il Comune è conseguentemente esonerato da qualsiasi responsabilità nei casi predetti e la Ditta sarà sempre direttamente responsabile per tutti gli eventuali danni accertati di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati a persone o cose nell'esecuzione del presente appalto.

La Ditta è tenuta inoltre a sollevare il Comune da qualsiasi pretesa che nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi, assumendo in proprio l'eventuale lite. Copia della polizza, debitamente quietanziata, dovrà essere trasmessa al Comune prima della stipula del contratto. Tale polizza dovrà coprire l'intero periodo del servizio. La mancata presentazione della polizza potrà essere motivo di revoca dell'aggiudicazione con incameramento della cauzione.

Art. 19 – Tracciabilità dei flussi finanziari

Ai sensi della Legge 136/2010 e s.m.i., la Ditta assume sotto la propria personale responsabilità, pena la nullità del contratto, gli obblighi dei flussi finanziari di cui alla predetta Legge. Pertanto la Ditta comunicherà al Comune gli estremi del conto corrente bancario o postale dedicato e le generalità delle persone autorizzate a operare su di esso.

Art. 20 – Pagamento corrispettivi

Il pagamento del compenso dovuto per l'esecuzione del servizio avverrà in rate mensili, previa verifica della regolarità del servizio svolto, entro trenta giorni dalla presentazione da parte della Ditta di regolare fattura emessa nel rispetto delle disposizioni in materia di pagamenti della P.A. (completa dell'indicazione del numero dei pasti effettivamente erogati in ogni plesso scolastico).

Il pagamento potrà avvenire previo riscontro della regolarità contributiva che avverrà mediante acquisizione del DURC da parte del Comune e della verifica di soggetto non adempiente presso Equitalia S.p.A..

La liquidazione delle fatture potrà essere sospesa qualora siano stati contestati alla Ditta addebiti per i quali sia prevista l'applicazione di penalità, fino all'emissione del provvedimento definitivo.

Art. 21 - Rinuncia

Nel caso di rinuncia da parte della Ditta, da notificarsi a mezzo lettera raccomandata A.R. con preavviso di almeno novanta giorni, il Comune incamererà per intero la cauzione prestata.

Verrà, inoltre, addebitata alla Ditta la maggiore spesa derivante dall'assegnazione del servizio ad altri, a titolo di risarcimento del danno, fatto salvo ogni altro diritto per danni eventuali.

Art. 22 – Recesso o risoluzione del contratto

Il Comune si riserva la facoltà di recedere dal contratto ai sensi dell'art 109 del Codice dei contratti pubblici in qualunque momento. L'esercizio del diritto di recesso è preceduto da formale comunicazione alla Ditta da darsi con un preavviso non inferiore a venti giorni, decorsi i quali il Comune prende in consegna i servizi e ne verifica la regolarità (art. 109, comma 3, del Codice).

Qualora il Comune si avvalga della facoltà di recesso unilaterale si obbliga a pagare alla Ditta le prestazioni già eseguite così come attestate dal verbale di verifica redatto dal Comune, oltre al decimo dell'importo dei servizi non eseguiti (art 109, comma 1, del codice).

Il decimo dell'importo dei servizi non eseguiti è calcolato sulla differenza tra l'importo dei 4/5 del prezzo contrattuale e l'ammontare netto delle prestazioni eseguite (art 109, comma 2,del Codice).

Fatto salvo quanto previsto dall'art. 108 del Codice, è facoltà del Comune, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, procedere alla risoluzione del contratto e provvedere al servizio in questione direttamente o ricorrendo ad altra impresa, escutendo la cauzione definitiva, nei seguenti casi:

a) perdita dei requisiti di idoneità allo svolgimento del servizio da parte Ditta e/o perdita dei requisiti di ordine generale, di idoneità professionale, di capacità economica, finanziaria, tecnica e professionale, richiesti per l'ammissione alla gara;
b) motivi di pubblico interesse;
c) mancato avvio del servizio;
d) abbandono del servizio per motivi diversi da cause di forza maggiore;
e) gravi e/o ripetute violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminate in seguito a diffida formale da parte del Comune;
f) gravi e/o ripetute contravvenzioni alle disposizioni di legge o regolamentari relative al servizio;
g) sospensione del servizio non dipendente da cause di forza maggiore;

h) reiterata irregolarità contributiva;
i) quando la Ditta si renda colpevole di frode;
l) cessione parziale o totale del contratto a terzi nonché cessione ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, di diritti e obblighi inerenti al presente contratto;
m) in caso di cessione dell'azienda, cessazione di attività, concordato preventivo, fallimento, stato di moratoria, sequestro o pignoramento a carico della Ditta;
n) applicazione di dieci penali nel corso di un anno scolastico;
o) casi di grave tossinfezione alimentare;
p) ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione del contratto, ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile;
q) in ogni altro caso previsto dalla normativa vigente.

Nelle ipotesi sopra indicate – verificabili dal Comune - il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di comunicazione, notificata alla Ditta formalmente, anche tramite PEC, con cui il Comune dichiara di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa per le situazioni verificatesi, senza alcun genere di indennità e compenso per la Ditta. Inoltre, la Ditta incorre nella perdita della cauzione definitiva, che verrà escussa dal Comune, salvo il risarcimento del maggior danno, anche d'immagine e delle nuove procedure da instaurare.

Art. 23 – Subappalto e divieto di cessione del contratto

Il subappalto è ammesso ai sensi, e nei limiti, dell'art. 105 del Codice.

La cessione, anche parziale, del contratto è vietata. La violazione della presente condizione comporterà la risoluzione del contratto e la perdita della cauzione definitiva, salvo ulteriore risarcimento dei maggiori danni subiti.

Art. 24 – Trattamento dei dati personali e tutela della privacy

E' fatto obbligo di osservanza di quanto previsto dal D.Lgs. n. 196/2003 e dal Regolamento UE n. 679/2016 in materia di trattamento dei dati personali.

Le parti si impegnano al rispetto dei principi di concretezza, liceità, trasparenza e tutela della riservatezza di ogni singola persona o ditta.

Art. 25 – Trattamento dei dati personali nell'esecuzione del contratto Ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 l'aggiudicataria è designata quale Responsabile del trattamento dei dati personali che saranno raccolti in relazione all'espletamento delle attività inerenti il presente appalto e si obbliga a trattare i dati esclusivamente al fine dell'esecuzione dello stesso. L'aggiudicataria, con la sottoscrizione del contratto, si impegna a non utilizzare per fini propri, o comunque fini non connessi con l'espletamento dell'appalto, i dati personali venuti in suo possesso nel corso dell'esecuzione del contratto.

Art. 26 - Controversie

Per ogni controversia che dovesse insorgere tra le parti, in ordine all'esecuzione del contratto, sarà competente il Foro di Marsala (Tp).

Art. 27 – Richiamo normativo

Per tutto quanto non previsto nel presente Capitolato, si fa espresso richiamo alle norme contrattuali previste dal Codice Civile e alle norme vigenti in materia.

La Ditta, sotto la sua esclusiva responsabilità, è tenuta ad osservare le norme legislative, i regolamenti, nonché ogni altra disposizione presente e futura che comunque abbia attinenza con il servizio oggetto dell'appalto.

IL RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

F.to Sig. Emilio Bellomo

Firma autografa omessa ai sensi dell'art. 3 del D.L. n. 39/93

DUVRI PREVENTIVO
(allegato ai documenti di gara)

AFFIDAMENTO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE CON PREPARAZIONE DI PASTI DESTINATI AGLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO DEL COMUNE DI CALATAFIMI SEGESTA.

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZIALI

Ai sensi dell'art. 26 del DLgs. 81/2008

(ex art. 7 co. 3 del d.lgs. 626/94 così come sostituito dall'art. 3, co.1, lett a della Legge 3.8.2007, n. 123)

ENTE	**COMUNE DI CALATAFIMI SEGESTA**
SEDE LEGALE	PIAZZA CANGEMI, 1 - 91013 CALATAFIMI SEGESTA (TP)
SEDE OPERATIVA	CUCINA E REFETTORIO I.C. "F.SCO VIVONA" PLESSO "DE AMICIS" LARGO COSENTINO N° 1 91013 CALATAFIMI SEGESTA (TP)
TELEFONO	0924 951311 (Centralino)

1. GLOSSARIO

Appaltatrice / Appaltatore / Fornitore:
E' la ditta che riceve l'incarico o l'appalto per l'esecuzione di una attività, la fornitura di una merce o di un servizio.

Committente:
Il soggetto per conto del quale l'intera opera viene realizzata o il servizio svolto.

Subappalto / subappaltatore:
Con il subappalto, l'appaltatore affida ad un terzo (subappaltatore), in tutto o in parte, l'esecuzione del lavoro ad esso appaltato.

Costi della sicurezza:
Sono i costi derivanti da oneri oppure dall'impiego di risorse della Committente per garantire le condizioni di sicurezza nell'esecuzione dei lavori. Tali costi devono essere valutati dalla Committente ed indicati nel contratto. In generale rientrano nei costi della sicurezza tutte quelle spese che il Committente prevede di sostenere "in più rispetto a quanto ha già a disposizione" per garantire la sicurezza dei lavoratori dai rischi (interferenziali.

Interferenza:
Circostanza dove si verifica un contatto rischioso tra il personale della Committente e quello dell'Appaltatrice o tra il personale di imprese diverse che operano contemporaneamente nella stessa area aziendale con contratti indipendenti. Fra le situazioni rischiose vengono indicati i rischi.

Responsabile Tecnico della Ditta Appaltatrice:
Persona in organico all'Appaltatrice con l'incarico di sovrintendere e coordinare l'attività svolta dalle proprie maestranze e di collaborare con la Committente al fine di garantire un efficace coordinamento tra le diverse attività presenti. Egli sarà inoltre garante per l'Appaltatrice della puntuale applicazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi stabilite nella logica del coordinamento.

Aggiornamento Del DUVRI
Il DUVRI è un documento "dinamico" per cui la valutazione dei rischi da interferenza deve essere necessariamente aggiornata al mutare delle situazioni originarie, quali l'intervento di subappalti, lavoratori autonomi, ulteriori forniture e pose in opera nonché in caso di modifiche di tipo tecnico, logistico o organizzativo che si sono rese necessarie nel corso dell'esecuzione delle attività

previste.

Valutazione Dei Rischi Afferenti l'interferenza tra le Attività e Misure di Prevenzione

Premesso che il Committente ha ottemperato a tutte le disposizioni previste dalla attuale normativa vigente in materia di sicurezza, si riporta di seguito la valutazione dei rischi riferiti all'ambiente di lavoro nel quale è chiamata ad operare la ditta Appaltatrice ed all'interferenza tra le attività presenti. Sono inoltre descritte le relative misure di prevenzione adottate, nonché il comportamento richiesto.

2. PREMESSA

Il presente documento di valutazione contiene le principali informazioni/prescrizioni in materia di sicurezza per fornire all'impresa appaltatrice o ai lavoratori autonomi dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività in ottemperanza all'art. 26 comma 1 lettera b, D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81.

Secondo tale articolo al comma 3: "*Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione e il coordinamento elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento è allegato al contratto di appalto o d'opera. Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi*".

Il soggetto che affida il contratto redige il documento di valutazione dei rischi da interferenze recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto. Il soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto, prima dell'inizio dell'esecuzione, integra il predetto documento riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto; l'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'esecutore, integra gli atti contrattuali.

I datori di lavoro, ivi compresi i subappaltatori, devono promuovere la cooperazione ed il coordinamento, in particolare:

a) cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
b) coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

Sono considerati rischi interferenti, per i quali è predisposto il presente

documento, i seguenti:

- derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte ad opera di appaltatori diversi;
- immessi nel luogo di lavoro del committente dalle lavorazioni dell'appaltatore;
- esistenti nel luogo di lavoro del committente, ove è previsto che debba operare l'appaltatore, ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'appaltatore;
- derivanti da modalità di esecuzione particolari (che comportino rischi ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività appaltata) richieste esplicitamente dal committente.

Per tutti gli altri rischi non riferibili alle interferenze, resta immutato l'obbligo per ciascuna delle imprese appaltatrici di elaborare il proprio Documenti di Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 17 comma 1) lettera a) del Dlgs. 81/08, e di provvedere nel contempo all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare e ridurre al minimo i rischi propri.

Prima dell'affidamento dei lavori si provvederà:

a) a verificare l'idoneità tecnico-professionale dell'impresa appaltatrice o del lavoratore autonomo, attraverso l'acquisizione ed analisi della documentazione ed in particolare:

Allegato XVII (come modificato dal d.lgs 106 di agosto 2009)
Idoneità tecnico professionale

*01 Le imprese affidatarie dovranno **indicare** al committente o al responsabile dei lavori almeno **il nominativo del soggetto o i nominativi dei soggetti** della propria impresa, con le specifiche mansioni, incaricati per l'assolvimento dei compiti di cui all'articolo 97.*

1. *Ai fini della verifica dell'idoneità tecnico professionale le imprese, **le imprese esecutrici nonché le imprese affidatarie, ove utilizzino anche proprio personale, macchine o attrezzature per l'esecuzione dell'opera appaltata**, dovranno esibire al committente o al responsabile dei lavori almeno:*
   - *a) iscrizione alla camera di commercio, industria ed artigianato con oggetto sociale inerente alla tipologia dell'appalto*
   - *b) documento di valutazione dei rischi di cui all'articolo 17, comma 1, lettera **a)** o autocertificazione di cui all'articolo 29, comma 5, del presente decreto legislativo;*
   - ***c)** documento unico di regolarità contributiva **di cui al Decreto Ministeriale 24 ottobre 2007.***

d) *dichiarazione di non essere oggetto di provvedimenti di sospensione o interdittivi di cui all'art. 14 del presente decreto legislativo*

2. *I lavoratori autonomi dovranno esibire almeno:*
   a) *iscrizione alla camera di commercio, industria ed artigianato con oggetto sociale inerente alla tipologia dell'appalto;*
   b) *specifica documentazione attestante la conformità alle disposizioni di cui al presente decreto legislativo di macchine, attrezzature ed opere provvisionali;*
   c) *elenco dei dispositivi di protezione individuali in dotazione;*
   d) *attestati inerenti la propria formazione e la relativa idoneità sanitaria previsti dal presente decreto legislativo;*
   e) *documento unico di regolarità contributiva* ***di cui al Decreto Ministeriale 24 ottobre 2007.***

3. In caso di sub-appalto il datore di lavoro committente verifica l'idoneità tecnico-professionale dei subappaltatori con gli stessi criteri di cui al precedente punto 1.

b) fornire in allegato al contratto il documento unico di valutazione dei rischi che sarà costituito dal presente documento integrato con le specifiche informazioni relative alle interferenze sulle lavorazioni che la ditta appaltatrice dovrà esplicitare in sede previsionale.

La ditta appaltatrice dovrà produrre un proprio piano operativo sui rischi connessi alle attività specifiche, coordinato con il DVR unico definitivo.

3. SOSPENSIONE DEI LAVORI

In caso di inosservanza di norme in materia di sicurezza o in caso di pericolo imminente per i lavoratori, il Responsabile dei Lavori ovvero il Committente, potrà ordinare la sospensione dei lavori, disponendone la ripresa solo quando sia di nuovo assicurato il rispetto della normativa vigente e siano ripristinate le condizioni di sicurezza e igiene del lavoro.
Per sospensioni dovute a pericolo grave ed imminente il Committente non riconoscerà alcun compenso o indennizzo all'Appaltatore.

4. IMPLEMENTAZIONE

All'impresa appaltatrice, è consentito proporre aggiornamenti, modifiche, implementazioni e/o integrazioni al presente DUVRI nell'eventualità si manifestassero situazioni di incompletezza del presente documento.
Successivamente all'assegnazione dei lavori, l'impresa appaltatrice, si impegna a promuovere e/o partecipare a specifici momenti di confronto ai fini del necessario coordinamento fra le parti. Il presente DUVRI è emesso nel rispetto delle procedure previste dalla normativa vigente, ed impegna le parti all'effettuazione di un'adeguata comunicazione ed informazione ai rispettivi dipendenti, rimanendo entrambe disponibili in caso di necessità anche ad azioni di formazione congiunta.

5. MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE GENERALI

Di seguito vengono descritte le MISURE GENERALI di Prevenzione Protezione (indipendenti da uno specifico SERVIZIO E/O APPALTO e/o sede).
Tali Misure andranno integrate dalle specifiche misure previste sull'allegato relativo al Servizio/Appalto stesso.

5.1 COORDINAMENTO DELLE FASI LAVORATIVE

Si stabilisce che non potrà essere iniziata alcuna operazione all'interno dei reparti di produzione, da parte dell'impresa appaltatrice/lavoratore autonomo, se non a seguito di avvenuta firma, da parte del responsabile di sede incaricato per il coordinamento dei lavori affidati in appalto dell'apposito verbale di cooperazione e coordinamento.
Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o subappalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice o subappaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro (art. 26, comma 8, D. Lgs. 9 aprile 2008, n.81). I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento.
Le lavorazioni di queste ultime potranno avere inizio solamente dopo la verifica tecnico- amministrativa, da eseguirsi da parte del responsabile del contratto e la firma del verbale di coordinamento da parte del responsabile di sede.
La ditta appaltatrice è tenuta a segnalare alla stazione appaltante e per essa al responsabile del contratto ed al referente di sede, l'eventuale esigenza di utilizzo di nuove imprese o lavoratori autonomi.
Si stabilisce inoltre che il responsabile di sede e l'incaricato della ditta appaltatrice per il coordinamento dei lavori affidati in appalto, potranno interromperli, qualora ritenessero nel prosieguo delle attività che le medesime, anche per sopraggiunte nuove interferenze, non fossero più da considerarsi sicure.

Si stabilisce inoltre che eventuali inosservanze delle procedure di sicurezza che

possano dar luogo ad un pericolo grave ed immediato, daranno il diritto ad entrambe le imprese, di interrompere immediatamente i lavori.

5.2 COMPORTAMENTO DA TENERE IN CASO DI EMERGENZA

Il personale dell'impresa appaltatrice deve attenersi scrupolosamente alle indicazioni contenute nella specifica cartellonistica e segnaletica affissa nelle strutture sanitarie, e, in modo particolare, alle prescrizioni del piano di emergenza. E' doveroso:

a) non effettuare interventi diretti sugli impianti e sulle persone (salvo nei casi in cui non è stato possibile contattare il Responsabile della Committente individuato nel "dettaglio di coordinamento" e si presenti una situazione di pericolo grave e immediato);
b) non utilizzare attrezzature antincendio e di pronto soccorso o effettuare interventi o manovre sui quadri elettrici o sugli impianti tecnologici (elettrico, idrico, termico, ecc.) senza aver ricevuto adeguate istruzioni.

5.3 EVACUAZIONE

Ai fini di una immediata ed agevole evacuazione dai luoghi di lavoro dell'Ente/Azienda interessati dall'attività dell'Appaltatore (di seguito denominati luoghi di lavoro), sono state individuate e visionate le vie e le uscite di emergenza (e per quest'ultime il relativo sistema di apertura), e si è constatato che i luoghi stessi sono dotati di impianto di illuminazione di sicurezza (1.5 e 1.10 dell'allegato IV del d.lgs. 81/2008).

Il personale dell'impresa appaltatrice deve attenersi scrupolosamente alle indicazioni contenute nella specifica cartellonistica e segnaletica affissa nella struttura ed in particolare:

- mantenere la calma e allontanarsi ordinatamente dal locale;
- asportare, se possibile, solo i propri effetti personali;
- seguire solo i percorsi di esodo indicati nelle planimetrie e contrassegnati dalla apposita segnaletica;
- non portare con sé oggetti ingombranti o pericolosi;

- non correre, spingere o gridare;
- non procedere in senso contrario al flusso di esodo;
- non usare in nessun caso ascensori o montacarichi;
- attendere la comunicazione di cessato allarme prima di rientrare nella struttura ove si stava svolgendo il servizio.

5.4 MISURE ULTERIORI

Il Vostro personale è soggetto all'osservanza di tutte le norme e regolamenti interni del nostro Ente/Azienda:

a) Dotarsi di apposito cartellino identificativo, da esporre sempre durante l'attività lavorativa.

b) Attenersi alla procedura di registrazione degli accessi se prevista dal committente.

c) Informare e formare il personale.

d) I pavimenti devono essere mantenuti sempre liberi da oggetti e/o materiali.

e) I Vostri dipendenti, per tutto quanto loro necessiti, dovranno unicamente far capo al loro preposto.

f) L'impiego di attrezzature, macchine, materiale o di opere provvisionali di proprietà del Committente è di norma vietato. Qualora fosse convenuta l'esecuzione da parte nostra di opere complementari all'oggetto del presente contratto o l'uso di nostro materiale, attrezzature, macchine, impianti, resta inteso che, all'atto della consegna di dette opere e/o materiali e previa Vostra necessaria ricognizione, ci rilascerete dichiarazione attestante il rispetto delle vigenti norme antinfortunistiche onde sollevarci da qualsiasi responsabilità conseguente ad eventuali danni personali o materiali sia di Vostri dipendenti che di terzi.

g) La custodia delle attrezzature e dei materiali necessari per l'esecuzione dei lavori, all'interno delle nostre sedi è completamente a cura e rischio dell'Assuntore che dovrà provvedere alle relative incombenze.

h) E' vietato ingombrare gli accessi a locali, finestre, corridoi e magazzini.

i) La sosta di autoveicoli o mezzi dell'impresa al di fuori delle aree adibite a parcheggio è consentito solo per il tempo strettamente necessario allo scarico dei materiali e strumenti di lavoro. Vi preghiamo di istruire i conducenti sulle eventuali disposizioni vigenti in materia di circolazione e di esigerne la più rigorosa osservanza.

j) L'introduzione di materiali e/o attrezzature pericolose (per esempio, bombole di gas infiammabili, sostanze chimiche, ecc.), dovrà essere preventivamente autorizzata, Vi preghiamo di informarVi sulle disposizioni interne all'uopo vigenti.

k) E' vietato introdurre in azienda attrezzature e/o macchine non espressamente dichiarate e funzionali alle attività da svolgere.

l) L'accesso agli edifici o ai locali dovrà essere limitato esclusivamente alle zone interessate ai lavori a Voi commissionati.

m) L'orario di lavoro dovrà rispettare il normale orario di lavoro dell'Ente/azienda ed essere concordato con il Responsabile su richiesta del quale vengono eseguiti i lavori.

n) A fine servizio, dovrete lasciare le zona interessata sgombra e libera da macchinari, materiali di risulta e rottami (smaltiti a vostro carico secondo la normativa di legge), fosse o avvallamenti pericolosi, ecc.

o) Non costituiscono oggetto del presente atto le informazioni relative alle attrezzature di lavoro, agli impianti (ivi compresi quelli elettrici) ed ai macchinari in genere addotti dall'Appaltatore, sia quelli utilizzati come attrezzature di cantiere sia quelli il cui impiego può costituire causa di rischio connesso con la specifica attività dell'Appaltatore medesimo.

p) Per tali attrezzature, impianti e macchinari, nonché per le relative modalità operative, l'Ente/Azienda non è tenuta alla verifica dell'idoneità ai sensi delle vigenti norme di prevenzione, igiene e sicurezza del lavoro, trattandosi di accertamento connesso a rischi specifici propri dell'attività

dell'Appaltatore (art. 26 d. lgs. 81/2008)

L'Appaltatore con la sottoscrizione del presente documento prende atto che:

☒ **IMPIANTI ELETTRICI.**

I luoghi di lavoro sono dotati di impianti elettrici la cui collocazione e le cui caratteristiche, in particolare per quanto attiene alla sicurezza antinfortunistica (specificatamente contro i contatti accidentali, diretti in indiretti con parti in tensione), sono state esaurientemente illustrate all'Appaltatore medesimo.
Da parte dell'Azienda è stato espressamente richiamato l'obbligo dell'Appaltatore, prima di rendere attivo ogni collegamento elettrico, di realizzare e/o verificare il corretto coordinamento con il sistema di messa a terra (conduttore di protezione, di terra e/o equipotenziale) ed il dispositivo di protezione.
In caso di necessità/emergenza, l'Appaltatore si è dichiarato in grado di poter utilizzare i mezzi di protezione disponibili (sezionamento dell'alimentazione elettrica, utilizzo degli speciali estintori posti in prossimità degli impianti elettrici, ecc.) le cui dotazioni, collocazioni e modalità di impiego sono state dettagliatamente indicate dall'Ente/Azienda.

☒ **IMPIANTI TERMICI.**

I luoghi di lavoro sono serviti da reti per gli impianti indicati in oggetto, sulla cui collocazione e sulle cui modalità di utenza l'Appaltatore è stato informato.

Sono state esaurientemente illustrate dall'Ente/Azienda, altresì, le caratteristiche degli impianti, in particolare per quanto attiene alla sicurezza antinfortunistica e contro il rischio di incendio, di esplosione ecc.
L'Appaltatore è stato altresì dettagliatamente informato sui sistemi di allarme e/o di sicurezza relativi agli impianti in argomento, nonché sui mezzi di protezione disponibili (sezionamento dell'alimentazione elettrica, utilizzo degli estintori posti nella zona degli impianti, ecc.) le cui dotazioni, collocazioni e modalità di impiego sono state dettagliatamente indicate dall'Azienda.

☒ ATTREZZATURE, MACCHINE ED IMPIANTI ESISTENTI.

All'Appaltatore sono state fornite le necessarie informazioni sia sulle apparecchiature egli impianti fissi (tra cui gli ascensori) che su quelli di impiego transitorio od occasionale, siti nei luoghi di lavoro, nonché sul relativo funzionamento, con specifico riguardo, in particolare, per le connesse misure di protezione antinfortunistica.

Da parte dell'Ente/Azienda è stato, inoltre, espressamente richiamato il divieto per l'Appaltatore di effettuare interventi non preventivamente autorizzati su dette apparecchiature e/o impianti salvo che ciò si renda necessario per fronteggiare situazioni di pericolo o di emergenza; in tal caso l'Appaltatore medesimo dovrà dare immediata comunicazione all'Ente/Azienda dell'intervento effettuato.

L'Appaltatore, infine, si è specificamente impegnato ad impiegare solo personale competente in tutti i casi in cui si renda necessario effettuare gli interventi sopra citati.

☒ RISCHIO DI INCENDIO ED ALTRI.

Oltre a quanto indicato ai precedenti punti, da parte dell'Ente/Azienda sono state dettagliatamente illustrate le caratteristiche dei luoghi di lavoro, tenendo conto delle prescrizioni di cui al d. lgs. 81/2008 (in quanto applicabili), ed indicate la collocazione e la composizione dei materiali combustibili ivi eventualmente presenti. Sono stati inoltre illustrati i mezzi di prevenzione e di allarme adottati (in particolare, estintori, manichette ecc), nonché indicate le dotazioni di collocazione, la segnaletica e le relative modalità di attivazione.

☒ NATURA DEL LAVORO.

L'Appaltatore prende atto inoltre che il lavoro commissionato e svolto dal proprio personale presenta le caratteristiche contenute negli articoli 37 (Formazione e informazione del personale) e art. 41 (sorveglianza sanitaria) del decreto legge 81/2008 con particolare riferimento alla necessità di idoneità sanitaria specifica. L'Appaltatore si impegna, su tali aspetti a garantire il corretto svolgimento della

sorveglianza sanitaria prevista.

L'Appaltatore si impegna ad operare senza alterare in alcun modo le caratteristiche ed i livelli di sicurezza e di protezione dei luoghi di lavoro, nonché delle macchine, attrezzature ed impianti sopra citati.

E' stato espressamente sottolineato il divieto per l'Appaltatore di esporre i lavoratori ad un livello di rumore (Lepd) superiore a quello consentito dalla legislazione vigente (d.lgs. 81/2008). Si è a tal fine richiamato l'obbligo per l'Appaltatore medesimo sia di ridurre a norma i livelli di rumore alla fonte, sia di dotare i lavoratori dei mezzi di protezione necessari per quelle attività che possano comportare rischi specifici da esposizione, curando la vigilanza della loro corretta utilizzazione.

L'Appaltatore si obbliga, altresì, a fornire al proprio personale impiegato per l'esecuzione del lavoro commissionato, ogni tipo di "dispositivo di protezione individuale" che risultasse necessario.

L'Appaltatore si impegna, altresì, a segnalare tempestivamente al Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione designato dall'Ente/Azienda le situazioni di emergenza o le anomalie che venissero a determinarsi nel corso o a causa dell'esecuzione dei lavori commessigli, ferma restando l'assunzione espressa dell'obbligo di adoperarsi, nei limiti delle specifiche competenze e dei mezzi a disposizione, per la prevenzione dei rischi e per la riduzione al minimo dei danni.

L'Appaltatore si impegna, inoltre, a rendere edotto il personale proprio e quello di eventuali subappaltatori (mediante specifico accordo con ciascuna delle ditte subappaltatrici) sia dei rischi specifici che delle misure di prevenzione e di emergenza connessi con l'esecuzione dei lavori di cui al presente appalto.

L'Appaltatore si impegna, infine, a richiedere preventiva autorizzazione all'Ente/Azienda, mediante richiesta formale, per l'esecuzione di "lavori di saldatura, taglio e procedimenti affini", che potrebbero innescare focolai di incendio.

Qualora sui luoghi di lavoro operino contemporaneamente più imprese

l'Appaltatore, al fine di consentire all'Ente/Azienda di promuovere il coordinamento di cui all'art. 26 comma 2, lett. b), si impegna a fornire tempestivamente tutte le necessarie informazioni in merito ai rischi specifici che possono causare interferenze tra i lavori delle diverse imprese.

L'Appaltatore, dopo verifica condotta con il rappresentante dell'Ente/Azienda nei luoghi di lavoro **documentato mediante verbale congiunto di sopralluogo e relativo al singolo appaltatore**, dichiara completa ed esauriente l'informativa ricevuta (di cui fa fede la presente dichiarazione, che costituisce a tutti gli effetti parte integrante del contratto con l'Ente/Azienda) sui "rischi specifici" e sulle misure di prevenzione e di emergenza agli stessi inerenti e di aver assunto, con piena cognizione delle conseguenti responsabilità, gli impegni tutti contenuti nel presente atto, di cui conferma espressamente, con la sottoscrizione, la completa osservanza.

APPENDICE (A): ELEMENTI RELATIVI ALLA SEDE

A.1 DATI IDENTIFICATIVI COMMITTENTE

Committente	**Comune di Calatafimi Segesta**
Indirizzo	**Piazza Cangemi, 1- 91013 Calatafimi Segesta (TP)**
Sede interessata ai lavori	**Cucina e Refettorio del I.C. "F.sco Vivona " Plesso De Amicis in Largo Cosentino n. 1**
Recapiti telefonici committente	**0924 950500 (centralino)**
Mail	protocollo@pec.comune.calatafimisegesta.tp.it

A.2 RISCHI SPECIFICI ESISTENTI NELL'AMBIENTE DI LAVORO OGGETTO D'APPALTO

VALUTAZIONE RISCHI		NOTE
Rischi Meccanici:	B M A	Basso
Rischi Elettrici:	B M A	Basso
Radiazioni Non Ionizzanti	B M A	Inesistente
Rischi Fisici:	B M A	Basso
Rischi Ergonomici:	B M A	Basso
Rischi chimici/cancerogeni/mutageni:	B M A	Inesistente
Rischi Biologici:	B M A	Inesistente
Rischi legati al lay-out: (spazi di lavoro, movimentazioni, ecc.)	B M A	Basso
Rischi dovuti alla presenza d particolari macchine, impianti o attrezzature:	B M A	Basso
Rischio Incendio/Esplosione:	B M A	Medio
Rischi Ambientali:	B M A	Basso
Aspetti organizzativi e gestionali:	B M A	Basso
Altro:	B M A	

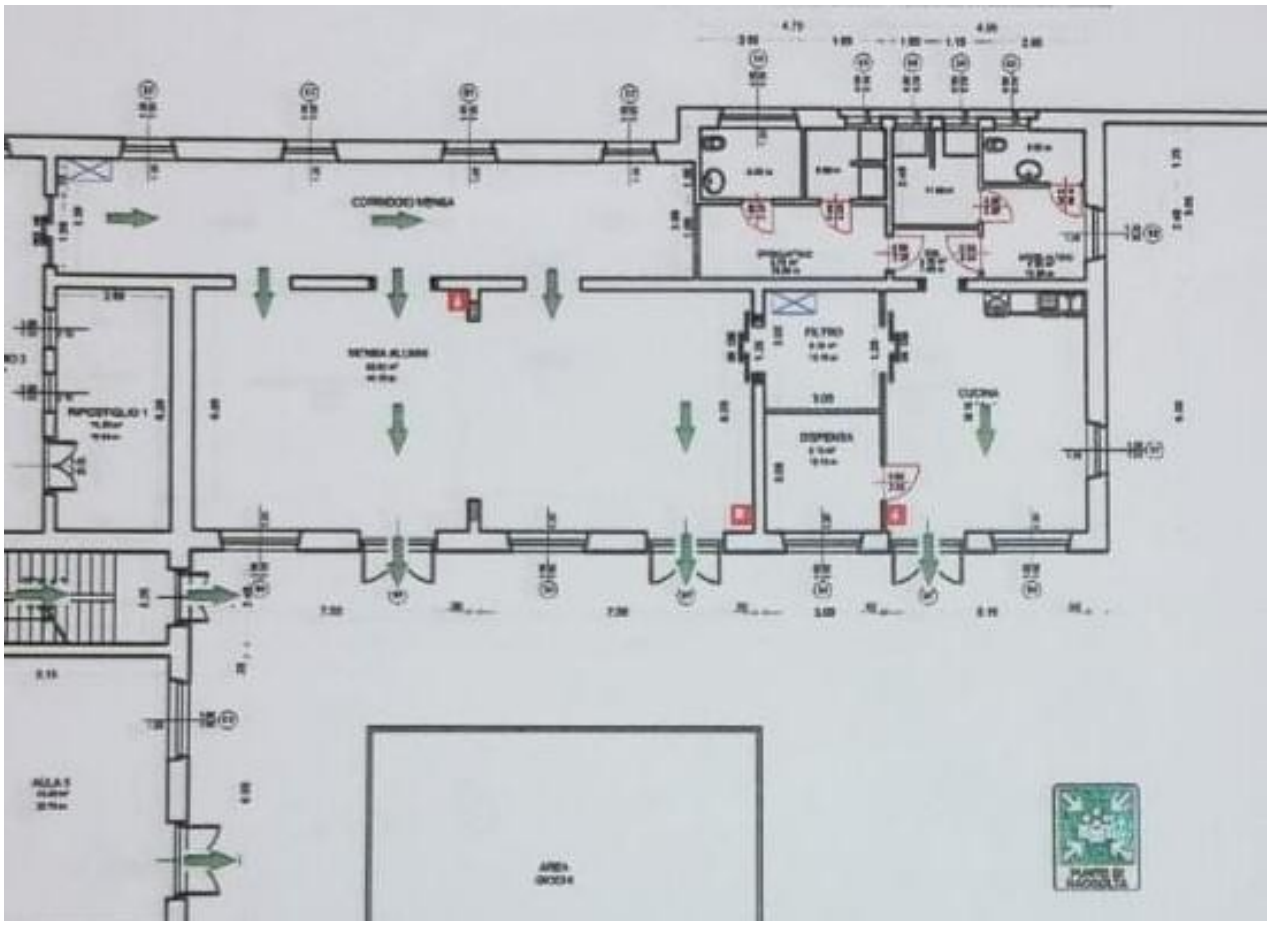
Nota: B=basso, M=medio, A=alto

A.3 MISURE DI PREVENZIONE PROTEZIONE RELATIVE ALLA SEDE

Qui di seguito vengono riportate le misure di prevenzione generali nei confronti dei rischi specifici individuati nei luoghi dell'appalto oggetto del presente documento. Oltre alle indicazioni di ordine generale riportate occorrerà, se del caso, attenersi alle istruzioni operative delle singole attività lavorative ed ai manuali e schede relativi all'utilizzo di attrezzature, sostanze pericolose ed opere provvisionali.

Rischi specifici	**Misure di prevenzione e protezione**
Colpi e tagli con oggetti di varia natura	Non intervenire sugli organi in movimento delle attrezzature e, per nessuna ragione, rimuovere i ripari. • Intervenire a macchina scollegata. Utilizzare tutti gli utensili taglienti secondo buone norme comportamentali e professionali.
Elettrico	• Certificato di conformità e regolare manutenzione. Al fine di prevenire eventuali inefficienze dell'impianto elettrico e delle protezioni dell'impianto stesso sulle prese per spina murali, le attrezzature di lavoro alimentate elettricamente, dovranno essere controllate prima dell'uso al fine di rilevare eventuali carenze. Il disinserimento della presa per spina dalle prese murali dovrà essere eseguita con cautela in modo da evitare la fuoriuscita della presa stessa dal suo alloggiamento a muro.
Incendio: fattori inizio	Prendere visione della posizione dei dispositivi antincendio più vicini, delle procedure da seguire in caso di emergenza e dei piani di evacuazione affissi nei locali, dove sono indicati i percorsi di esodo in caso di emergenza.

A.4 PLANIMETRIE DEL PIANO DI EMERGENZA



APPENDICE (B): ELEMENTI RELATIVI AL SERVIZIO/APPALTO

B.1 Descrizione Appalto:

L'appalto ha per oggetto i seguenti servizi:

- Servizio di refezione scolastica, *da effettuarsi su n. 5 giorni settimanali, dal lunedì al venerdì secondo il calendario scolastico regionale, per le scuole dell'infanzia e primaria, e di n. 2 giorni (martedì e giovedì) per la scuola di 1° grado*, comprende essenzialmente le seguenti prestazioni:
  a) approvvigionamento generi alimentari
  b) preparazione dei pasti caldi giornalieri e cottura dei cibi nei locali cucina del polo scolastico di Via de Gasperi di Bolsena
  c) allestimento dei tavoli e fornitura di tovaglie, tovaglioli, piatti e bicchieri monouso
  d) sporzionamento e distribuzione dei pasti
  e) pulizia e riordino della cucina, del refettorio e delle stoviglie
  f) smaltimento dei rifiuti in osservanza alle disposizioni comunali vigenti in materia di raccolta differenziata
  g) rilevazione presenze giornaliere e rendicontazione da allegare alle fatture.

L'esecuzione del contratto sarà regolata dalle norme, prescrizioni, condizioni e modalità contenute negli articoli di cui si compone il presente capitolato.

B.2 Descrizione lavorazioni (con orario di lavoro e luoghi interessati dal lavoro):

Per la descrizione del servizio vedi capitolato.

APPENDICE (C) ELEMENTI RELATIVI ALL'APPALTATORE

La presente sezione andrà compilata dopo l'individuazione dell'impresa appaltatrice (aggiudicatrice della Gara) e comunque prima dell'avvio del servizio stesso.

C.1 FIGURE DI RIFERIMENTO

Al fine di stabilire la linea di comando e le persone di riferimento dell'appalto vengono di seguito riportati i nominativi dei responsabili del committente e del appaltatore

Azienda Appaltatrice

Azienda Appaltatrice	
Indirizzo	
P. IVA	
REA	
Recapiti telefonici appaltatore	
e-mail	
Datore di lavoro	
Caposquadra o capocantiere	
Referente aziendale appalto o preposto	
Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione	
Medico del Lavoro	
Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza	
Addetti Primo Soccorso Sanitario	
Addetti all'antincendio	

C.2 RISCHI INTRODOTTI IN AZIENDA DA PARTE DELL'APPALTATORE

n	RISCHI SPECIFICI E DI INTERFERENZA		Si	No
1	ESECUZIONE ALL'INTERNO DEL LUOGO DI LAVORO			
2	ESECUZIONE ALL'ESTERNO DEL LUOGO DI LAVORO			
3	PREVISTI INTERVENTI SUGLI IMPIANTI			
4	PREVISTI INTERVENTI MURARI			
5	ALLESTIMENTO DI UN'AREA DELIMITATA (Deposito materiali, per lavorazioni, ...)	all'interno della sede		
		all'esterno della sede		
6	ESECUZIONE DURANTE ORARIO DI LAVORO DI PERSONALE DELLA SEDE O DI UTENTI			
7	PREVISTO LAVORO NOTTURNO			
8	PREVISTA CHIUSURA DI PERCORSI O DI PARTI DI EDIFICIO			
9	PREVISTO UTILIZZO DI ATTREZZATURE / MACCHINARI PROPRI			
10	PREVISTA UTILIZZO / INSTALLAZIONE DI PONTEGGI, TRABATTELLI, PIATTEFORME ELEVATRICI			
11	PREVISTO UTILIZZO DI FIAMME LIBERE			
12	PREVISTO UTILIZZO SOSTANZE CHIMICHE			
13	PREVISTO UTILIZZO MATERIALI BIOLOGICI			
14	PREVISTA PRODUZIONE DI POLVERI			
15	PREVISTA MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI			
16	PREVISTA MOVIMENTAZIONE CARICHI CON AUSILIO DI MACCHINARI			
17	PREVISTA PRODUZIONE DI RUMORE			
18	PREVISTE INTERRUZIONI N ELLA FORNITURA	Elettrica		
		Acqua		
		Gas		
		Rete dati		
		Linea Telefonica		
19	PREVISTA TEMPORANEA DISATTIVAZIONE DI SISTEMI ANTINCENDIO	Rilevazione funi		
		Allarme Incendio		
		Idranti		
		Naspi		
		Sistemi spegnimento		
20	PREVISTA INTERRUZIONE	Riscaldamento		
		Raffrescamento		
21	PRESENTE RISCHIO DI CADUTA DALL'ALTO			

22	PRESENTE RISCHIO DI CADUTA DI MATERIALI DALL'ALTO		
23	MOVIMENTO MEZZI		
24	COMPRESENZA CON ALTRI LAVORATORI		
25	RISCHIO SCIVOLAMENTI (PAVIMENTI SCALE)		
26	L'EDIFICIO NEL QUALE SI INTERVIENE E' SOGGETTO A C.P.I.		
27	PREVISTO UTILIZZO e/o TRASPORTO DI LIQUIDI INFIAMMABILI / COMBUSTIBILI		
28	EDIFICIO DOTATO DI DIREZIONI DI FUGA CONTRAPPOSTE		
29	EDIFICIO DOTATO DI SISTEMI DI RILEVAZIONE ED ALLARME		
30	EDIFICIO DOTATO DI LUCE DI EMERGENZA		
31	PRESENZA DI PUBBLICO NELLA SEDE		
32	EDIFICIO CON PRESENZA DI MINORI		
33	GLI INTERVENTI COMPORTANO RIDUZIONE TEMPORANEA DELL'ACCESSIBILITA' PER UTENTI DIV. ABILI		
34	I LAVORATORI DELLA DITTA INCARICATA UTILIZZERANNO I SERVIZI IGIENICI DEL LUOGO DI LAVORO		
35	I LAVORATORI DELLA DITTA INCARICATA AVRANNO A LORO DISPOSIZIONE SPAZI QUALI DEPOSITI / SPOGLIATOI		
36	ESISTONO PERCORSI DEDICATI PER IL TRASPORTO DI MATERIALI ATTI ALLO SVOLGIMENTO DELL'APPALTO		
37	ESISTONO SPAZI DEDICATI AL CARICO / SCARICO DEI MATERIALI NECESSARI ALLO SVOLGIMENTO DELL'APPALTO		
38	ESISTONO ELEMENTI DI PREGIO DELL'EDIFICIO DA TUTELARE NEL CORSO DELLO SVOLGIMENTO DELL'APPALTO		
39	E' PREVISTO L'UTILIZZO DI MACCHINE OPERATRICI DELLA DITTA APPALTATRICE		
40	E' PREVISTO LO SVILUPPO DI RUMORE IN QUANTITA' SIGNIFICATIVAMENTE MAGGIORI RISPETTO AL LUOGO DI LAVORO		
41	SONO PREVISTE ATTIVITA' A RISCHIO ESPLOSIONE INCENDIO		

CHECK LIST RISCHI APPALTATORE

Macchinari utilizzati per lo svolgimento delle lavorazioni oggetto dell'appalto	
Utensili manuali utilizzati per lo svolgimento delle lavorazioni oggetto dell'appalto	
Prodotti chimici utilizzati per lo svolgimento delle lavorazioni oggetto dell'appalto	
Rischi aggiuntivi introdotti a carico dei lavoratori	
Utilizzo dei DPI dispositivi di protezione individuale da parte dei lavoratori dell'appaltatore	

CHECK LIST INTERFERENZE

Orario di lavoro operatori committente	
Orario di lavoro appaltatore	
I lavoratori di committente e appaltatori avvengono o possono avvenire contemporaneamente	NO
Vi sono dei rischi dovuti no alle interferenze	NO

C.4 MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE RELATIVE AL SERVIZIO/APPALTO

Nell'esecuzione dei servizi l'assuntore dovrà rispettare la tempistica stabilita in sede contrattuale e comunque con modalità e termini tali da non arrecare alcun pregiudizio o danno all'Ente a causa di inadempienze. Nessun pregiudizio dovrà essere inoltre arrecato nell'utilizzo dei locali delle sedi in relazione al tipo e all'entità degli interventi.

C.5 RIEPILOGO RISCHI INTERFERENZIALI INDIVIDUATI E MISURE DA ADOTTARE

Fase di lavoro	Rischio di interferenza	Misure di prevenzione
Preparazione pasti	Scivolamento Inciampamento Incidenti Emergenze Utilizzo di attrezzature non di propria competenza Rumore	Coordinamento con il Responsabile di sede. Applicare segnaletica di sicurezza. Utilizzo di materiali non nocivi. Predisposizione mezzi antincendio. È consentito il parcheggio solo nelle aree indicate dal Committente. È regola, nelle aree esterne, procedere a velocità moderata. Divieto di fumo. Divieto di utilizzo delle attrezzature del Committente salvo non si sia ricevuta specifica autorizzazione scritta o quando previsto dal contratto di appalto. Qualsiasi intervento su impianti elettrici o utenze deve essere esplicitamente richiesto o autorizzato. Prestare attenzione ad eventuali cavi elettrici presenti nell'area per evitarne il danneggiamento. E' obbligatorio, prima di iniziare le attività, prendere visione dei percorsi di esodo.
Refezione Scolastica	Inciampamento Scivolamento Imbrattamento Utilizzo di attrezzature non di propria competenza	Coordinamento con il Responsabile di sede. Divieto di fumo. Applicare segnaletica di sicurezza Divieto di utilizzo delle attrezzature del Committente salvo non si sia ricevuta specifica autorizzazione scritta o quando previsto dal contratto di appalto. Attenersi alle linee guida fornite dal committente e predisporre le proprie risorse operanti nell'area oggetto del contratto di appalto, per la gestione delle emergenze. Intervenire prontamente per contenere eventuale versamento di prodotti oleosi E' obbligatorio, prima di iniziare le attività, prendere visione dei percorsi di esodo.
Consegna pasti a domicilio	Incidenti Investimenti Intralcio circolazione stradale Caduta di materiali	Divieto di lasciare incustodite macchine /attrezzature e di ostacolare le uscite di esodo. Evitare di intralciare gli spazi di transito e di manovra di apparecchiature, di mezzi di trasporto Procedere a velocità controllata con i mezzi di trasporto Verificare l'efficienza di freni, fari, segnalatori acustici e luminosi dei propri mezzi in esercizio. Rispetto rigoroso della segnaletica stradale Rispetto codice della strada. Rispetto dei limiti di peso sui mezzi di trasporto.

C.6 STIMA DEI COSTI DELLA SICUREZZA

Secondo l'art. 26 comma 5 del D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81: "Nei singoli contratti di subappalto, di appalto e di somministrazione, anche qualora in essere al momento della data di entrata in vigore del succitato decreto e secondo gli articoli 1559, ad esclusione dei contratti di somministrazione di beni e servizi essenziali, 1655, 1656 e 1677 del codice civile, devono essere specificamente indicati a pena di nullità ai sensi dell'articolo 1418 del codice civile i costi relativi alla sicurezza del lavoro con particolare riferimento a quelli propri connessi allo specifico appalto".

Tali costi finalizzati al rispetto delle norme di sicurezza e salute dei lavoratori, per tutta la durata delle lavorazioni previste nell'appalto saranno riferiti rispettivamente ai costi previsti per:

a) garantire la sicurezza del personale dell'appaltatore mediante la formazione, la sorveglianza sanitaria, gli apprestamenti (D.P.I.) in riferimento ai lavori appaltati;
b) garantire la sicurezza rispetto ai rischi interferenziali che durante lo svolgimento dei lavori potrebbero originarsi all'interno dei locali;
c) delle procedure contenute nel Piano di Sicurezza Integrativo e previste per specifici motivi di sicurezza.

Nella maggior parte dei casi è difficile prevedere l'organizzazione e lo svolgimento delle singole lavorazioni e la valutazione dei rischi per la sicurezza e salute dei lavoratori e, conseguentemente risulta difficoltosa la redazione di preventivi piani integrativi di sicurezza.

Tale difficoltà risulta ancora maggiormente aggravata dal dover definire dei costi della sicurezza significatamene connessi alle singole organizzazioni aziendali.

Distinta dei costi della sicurezza:

DESCRIZIONE	**Costo Unitario**	**N°**	**Costo**
COORDINAMENTO E INFORMAZIONE DEI LAVORATORI ° RIUNIONE COORDINAMENTO (2 ore)	**€ 100,00**	**1**	**€ 100,00**
CARTELLONISTICA DI SICUREZZA	**€ 10,00**	**10**	**€ 100,00**
TOTALE			**€ 200,00**

Tali costi non sono da ritenersi fissi e invariabili ma suscettibili di variazione in aumento o decremento in relazione alle reali necessità operative ed esigenze di prevenzione.

COMUNE DI
CALATAFIMI SEGESTA

(Libero Consorzio comunale di Trapani)
Piazza Avv. Francesco Cangemi, 1
91013 – Calatafimi Segesta

TABELLE DIETETICHE DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E DELLA SCUOLA PRIMARIA

Dott.ssa Giuseppa Mistretta
Via Vespri, 158 - 91100 Trapani
Biologo Specialista in Scienza dell'Alimentazione
CF. MSTGPP79D57D423U/P.IVA 02420970812
Iscrizione Ordine Biologi n° 59907

DR.SSA GIUSEPPA MISTRETTA N. 059907 SEZ. A

COMUNE DI
CALATAFIMI SEGESTA

(Libero Consorzio comunale di Trapani)
Piazza Avv. Francesco Cangemi, 1
91013 – Calatafimi Segesta

TABELLE DIETETICHE DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E DELLA SCUOLA PRIMARIA

Dott.ssa Giuseppa Mistretta
Via Vespri, 158 - 91100 Trapani
Biologo Specialista in Scienza dell'Alimentazione
CF. MSTGPP79D57D423U/P.IVA 02420970812
Iscrizione Ordine Biologi n° 59907

Visto 18-10-2022

A.S.P. di Trapani P.O. "S.Antonio Abate"
IL DIRIGENTE MEDICO DI DIETOLOGIA
Dr. GIUSEPPE VINCI
Cod.EMPAM 300129204H
TP 2321

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE TRAPANI
S.I.A.N.
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Il mantenimento di un buono stato di salute non può prescindere dall'adozione di un'alimentazione corretta ed equilibrata da un punto di vista nutrizionale. Se questo è valido per tutte le fasce di età, va aggiunto che, in età evolutiva, una alimentazione bilanciata è anche il presupposto per una crescita ottimale ed armoniosa.

La ristorazione collettiva in età scolastica diventa, quindi, un'occasione irripetibile per trasmettere ad intere generazioni i principi per una corretta alimentazione e quindi per investire in salute attraverso la prevenzione primaria.

Nell'ambito della ristorazione scolastica, il menù deve essere elaborato secondo principi nutrizionali scientificamente validati ed in modo tale da risultare vario ed appetitoso; è importante inoltre la presenza di piatti tipici che favoriscano la conoscenza ed il mantenimento delle tradizioni alimentari della propria zona, è essenziale, inoltre, rispettare la stagionalità degli alimenti.

La tabella dietetica deve garantire corretti apporti in nutrienti, sia dal punto di vista quantitativo che qualitativo, per ottemperare alle esigenze di mantenimento dello stato di salute e crescita dell'individuo senza che l'organismo debba ricorrere a meccanismi di adattamento come nel caso di scarso o eccessivo apporto. Da qui la necessità di ricorrere all'applicazione di idonei riferimenti scientifici quali i "Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia" 2014 (L.A.R.N.) IV Revisione, le Linee Guida per una sana alimentazione italiana dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (INRAN) e le Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica, al fine di garantire i corretti fabbisogni, sia energetici che di nutrienti, per le varie fasce di età.

Tutti i gruppi alimentari devono essere presenti nei singoli pasti, al fine di garantire il giusto apporto di proteine di origine animale e vegetale, di acidi grassi saturi, monoinsaturi e polinsaturi, di glucidi semplici e complessi, nonché di sali minerali e di vitamine, in modo che, variando la scelta dei cibi, si possano coprire i fabbisogni nutrizionali per ogni fascia di età.

Si ritiene, infine, opportuno ricordare come la sicurezza del pasto dal punto di vista igienico-sanitario rappresenti un prerequisito imprescindibile di qualità; in tutte le fasi del processo produttivo dovrà pertanto essere garantito il rispetto delle normative in tema di sicurezza alimentare.

Il presupposto per una dieta equilibrata è ovviamente un adeguato apporto energetico giornaliero. Il fabbisogno energetico (espresso in chilocalorie - kcal) viene definito come l'apporto di energia necessario a compensare il dispendio energetico di soggetti che mantengono un livello di attività fisica adeguata, a partecipare attivamente alla vita sociale caratteristica dell'età e che abbiano dimensione e composizione corporea compatibile con un buono stato di salute a lungo termine (WHO - World Health Organization – 1985).

Il piano nutrizionale è stato elaborato tenendo conto dei L.A.R.N., fissati dall'Istituto Nazionale di Ricerca Alimenti e Nutrizione (IV Revisione 2014), in rapporto all'età e all'attività fisico-motoria dei destinatari, e si è tenuto conto delle Linee Guida per una sana alimentazione italiana che scaturiscono dalla solida evidenza scientifica di anni di ricerca sul legame dieta/salute.

La tabella dietetica, parte integrante del piano nutrizionale, è articolata in due stagioni, Primavera/Estate e Autunno/Inverno, e, per ogni stagione, quattro settimane dal lunedì al venerdì, con grammature per la fascia d'età che va dai 3 ai 5 anni e da 6 a 11 anni.

Nella predisposizione dei menù si è tenuto conto di quanto previsto dalle Linee Guida per una corretta alimentazione, con il Piano Sanitario Nazionale 2006-2008 relativo alla prevenzione dell'obesità infantile e le raccomandazioni dell'Organizzazione Mondiale Sanità, con le linee guida della Regione Sicilia (Decreto 22 Dicembre 2009) e quelle del SIAN di Trapani.

La giornata alimentare è bene che sia organizzata su 5 pasti: prima colazione, pranzo, cena e due spuntini. Il frazionamento del fabbisogno calorico giornaliero in 3 pasti principali e 2 piccoli spuntini aiuta a controllare il senso della fame, ad evitare il rischio di abbuffate, a mantenere più costante la glicemia evitando così eccessivi picchi insulinemici post-prandiali.

Nel menù si è cercato di introdurre maggior varietà nella proposta alimentare proprio per insegnare ai bambini ad assaggiare vari tipi di alimenti senza avere preconcetti nei loro confronti.

Il menù è stato attentamente studiato sotto l'aspetto quantitativo, si raccomanda di valutare anche l'aspetto qualitativo, appannaggio della cucina, è, infatti, importante che le materie prime siano tutte di prima qualità e che si utilizzino prodotti biologici. I metodi di cottura indicati sono stati scelti tra quelli che maggiormente preservano il patrimonio nutrizionale degli alimenti, e la preparazione deve avvenire sempre nel rispetto delle norme igienico-sanitarie.

Nella scelta degli alimenti e ingredienti impiegati e nella loro ripartizione giornaliera e settimanale si è data larga preferenza a quelli di origine vegetale, in linea con la Piramide Alimentare e con la loro funzione preventiva per l'insorgenza di svariate patologie.

I fabbisogni dei vari nutrienti relativi alla presente tabella dietetica rispettano le indicazioni della Tabella 1:

Tabella 1. Ripartizione dei nutrienti per ogni pasto		
Carboidrati	55-65%	Solo 10% come zuccheri semplici
Lipidi	25-30%	Solo 10% di origine animale
Proteine	10-15%	Preferibilmente: 50% di origine animale 50% di origine vegetale

SINU - Linee guida per una sana alimentazione italiana

La ripartizione dei nutrienti giornalieri è stata studiata in modo da fornire ad ogni pasto circa il 15% di protidi, il 55% di glucidi e il 30% di lipidi. Il menù sarà così composto:

- primo piatto
- secondo piatto
- contorno
- pane
- frutta fresca di stagione

E' prevista una rotazione del menù in modo che i bambini abbiano un pasto diverso e bilanciato nell'arco delle settimane.

In riferimento alla popolazione in oggetto, sono state utilizzate le tabelle desunte dai dati LARN – IV Revisione 2014, nella Tabella 2 sono riportati i valori medi di fabbisogno energetico, espresso in Kcal/giorno, nell'intervallo di età 1-17 anni suddiviso in base al sesso.

Tabella 2. Fabbisogno energetico medio nell'intervallo di età 1-17 anni (Kcal/giorno)		
Età	Maschi	Femmine
1	870	790
2	1130	1050
3	1390	1280
4	1470	1350
5	1550	1430
6	1640	1520
7	1750	1620
8	1870	1720
9	2000	1840
10	2300	2090
11	2440	2210
12	2600	2340
13	2780	2440
14	2960	2490
15	3110	2510
16	3210	2510
17	3260	2510

LARN IV Revisione 2012

È stato, inoltre, riportato nella Tabella 3 il fabbisogno calorico giornaliero medio per la fascia di età 3-5 anni e 6-11 anni.

Tabella 3. Fabbisogno calorico giornaliero medio per fascia d'età 3-5 e 6-11 anni		
Età	Kcal/die	Kcal/die
3-5	1500	1900

LARN IV Revisione 2012

Gli apporti calorici sono stati ripartiti in percentuale nei diversi momenti alimentari della giornata, i *range* di valori sono stati riportati nella Tabella 4.

Tabella 4. Ripartizione dei *range* degli apporti calorici nei diversi momenti della giornata		
Momenti alimentari della giornata	3-5 anni	6-11 anni
Colazione10-15% (Kcal)	150-225	190-285
Merenda 5-10% (Kcal)	75-150	95-190
Pranzo 35-40% (Kcal)	525-600	665-760
Merenda 5-10% (Kcal)	75-150	95-190
Cena 30-35% (Kcal)	450-525	570-665

Ripartizione calorica calcolata sul valore medio della Tabella 3

Una particolare attenzione deve essere rivolta al consumo della prima colazione. In età scolare la maggior parte dei bambini salta la colazione, una prima colazione equilibrata da un punto di vista calorico e nutrizionale è, invece, il presupposto per iniziare correttamente la giornata. La colazione deve ricoprire il 10-15% del fabbisogno energetico giornaliero sempre in relazione alla fascia d'età. È opportuno che vengano forniti sia carboidrati complessi, come cereali, che carboidrati semplici quali frutta, marmellata o miele associata ad un alimento proteico.

E' opportuno distribuire uno spuntino a metà mattina e uno a metà pomeriggio con l'obiettivo di dare al bambino l'energia necessaria a mantenere viva l'attenzione consentendogli al tempo stesso di arrivare rispettivamente a pranzo e a cena con il giusto appetito. Tale spuntino deve fornire un apporto calorico indicativamente corrispondente al 5-10% del fabbisogno giornaliero. La merenda del pomeriggio deve essere pari o solo leggermente superiore, per apporto calorico e per nutrienti che la compongono, allo spuntino della mattina. Al mattino è consigliabile proporre ai bambini il consumo di un frutto fresco facendo sempre attenzione alla stagionalità, oppure uno yoghurt magro alla frutta. Sicuramente il consumo di frutta fresca come spuntino di metà mattina è da incoraggiare, tuttavia qualora questo non sia possibile, e la scelta ricada su alimenti confezionati, è bene leggere attentamente l'etichetta nutrizionale al fine di scegliere un prodotto a basso contenuto calorico e di grassi. I grassi presenti in biscotti, merendine e snack confezionati potrebbero essere rappresentati da oli e grassi vegetali di bassa qualità nutrizionale, quali l'olio di cocco, l'olio di palma o le margarine, ricchi in acidi grassi saturi e, se idrogenati, contenenti anche quantità di acidi grassi transesterificati. Entrambe le tipologie di grassi (saturi e trans) hanno un effetto ipercolesterolemizzante.

La percentuale di energia (Kcal) del pranzo è superiore a quella della cena perché alla sera l'attività residua della giornata e, di conseguenza, la richiesta energetica è inferiore. E' opportuno non attribuire al pranzo un apporto superiore al 35-40% per non influire negativamente, con un impegno digestivo importante, sull'attività pomeridiana degli utenti. La cena dovrà garantire il 30-35% del fabbisogno calorico giornaliero, per completare adeguatamente la giornata alimentare considerando le pietanze consumate a pranzo.

Unitamente alla presente sono forniti:

- Il menù generale con indicazione di tutte le portate della giornata alimentare, sia per il periodo Autunno-Inverno che per quello Primavera-Estate.
- I menù giornalieri descrittivi dei singoli pasti con indicazione delle grammature degli ingredienti previsti e della composizione bromatologica, sia per il periodo Autunno-Inverno che per quello Primavera-Estate, elaborati tenendo conto del fabbisogno energetico della fascia di età richiesta (3-5 anni e 6-11 anni).

Dott.ssa Giuseppa Mistretta
Via Vespri, 158 - 91100 Trapani
Biologo
CF. MSTGPP79D57D423U
PI 02420970812
Iscrizione Ordine Biologi n° 59907

Tabelle dietetiche della Scuola dell'infanzia

Comune di Calatafimi Segesta (TP)

Menù Autunno – Inverno **Prima Settimana**

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
MENU'	Pasta con passato di lenticchie Patate al forno Panino Mela	Pasta con cavolfiore e mollica abbrustolita Bastoncini di nasello al forno Pomodoro Panino Mandaranci	Riso con minestrone passato Polpette di vitello in umido Crocchette di patate Panino Arancia	Pasta con il pomodoro Petto di pollo panato Piselli freschi Panino Pera	Anelletti al forno Pomodoro Mandarini
COMPOSIZIONE DETTAGLIATA DEL MENU'	Pasta 45g, lenticchie secche 70g, pomodoro 10g, cipolla 10g, patate 30g, mela 50g, pane di grano duro 35g, olio extravergine di oliva 16g, aromi q.b., sale q.b.	Pasta 50g, cavolfiore 30g, parmigiano 10g, nasello 50g, pangrattato 10g, pomodoro 100g, pane di grano duro 50g, mandaranci 100g, olio extravergine di oliva 14g, aromi q.b., sale q.b.	Riso 50g, carote 15g, spinaci 20g, bieta 20g, sedano 10g, pomodoro 10g, verza 20g, vitello 40g, uovo 10g, pangrattato 10g, pomodoro 5g, patate 40g, uovo 10g, parmigiano 10g, pane di grano duro 40g, arancia 80g, olio extravergine di oliva 14g, aromi q.b., sale q.b.	Pasta 50g, salsa di pomodoro 40g, petto di pollo 35g, piselli freschi 30g, pane di grano duro 50g, pera 150g, olio extravergine di oliva 14g, aromi q.b., sale q.b.	Pasta 60g, tritato di vitello magro 30g, salsa di pomodoro 40g, piselli 10g, parmigiano 10g, pomodoro 70g, mandarini 100g, olio extravergine di oliva 10g, aromi q.b., sale q.b
COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA	Kcal 666 Proteine 15% Lipidi 25% Carboidrati 60%	Kcal 560 Proteine 16% Lipidi 27% Carboidrati 57%	Kcal 556 Proteine 15% Lipidi 27% Carboidrati 58%	Kcal 555 Proteine 15% Lipidi 27% Carboidrati 58%	Kcal 499 Proteine 15% Lipidi 27% Carboidrati 58%

Dott.ssa Giuseppa Mistretta
Via Vespri, 158 - 91100 Trapani
Biologo Specialista in Scienza dell'Alimentazione
CF. MSTGPP79D57D423U/P.IVA 02420970812
Iscrizione Ordine Biologi n° 33907

A.S.P. di Trapani P.O. "S.Antonio Abate"
IL DIRIGENTE MEDICO DI DIETOLOGIA
Dr. GIUSEPPE VINCI
Cod.EMPAM: 300129204H
TP 2321

Tabelle dietetiche della Scuola dell'infanzia

Comune di Calatafimi Segesta (TP)

Menù Autunno – Inverno **Seconda Settimana**

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
MENU'	Pasta con pesto verde Filetto di nasello panato Piselli freschi Panino Mela	Riso con passato di verdure Frittata di uova con parmigiano Patate al forno Panino Arancia	Pasta con crema di piselli Prosciutto cotto Pomodoro Panino Banana	Pasta con brodo vegetale Petto di pollo panato Cavolfiore gratinato Panino Kiwi	Pizza margherita al piatto Piselli freschi Mela
COMPOSIZIONE DETTAGLIATA DEL MENU'	Pasta 50g, pesto verde 20g, nasello 40g, pangrattato 20g, piselli freschi 50g, pane di grano duro 40g, mela 150g, olio extravergine di oliva 14g, aromi q.b., sale q.b.	Riso 50g, carote 15g, spinaci 20g, bieta 20g, sedano 10g, pomodoro 10g, verza 20g, uova 60g, parmigiano 10g, patate 50g, pane di grano duro 40g, arancia 100g, olio extravergine di oliva 10g, aromi q.b., sale q.b.	Pasta 50g, piselli freschi 20g, prosciutto cotto magro 40g, pomodoro 100g, pane di grano duro 45g, banana 100g, olio extravergine di oliva 8g, aromi q.b., sale q.b.	Pasta 50, brodo vegetale 200g, petto di pollo 30g, cavolfiore 50g, pane di grano duro 50g, kiwi 80g, olio extravergine di oliva 14g, aromi q.b., sale q.b.	Pizza margherita 180g, piselli 100g, mela 80g, olio extravergine di oliva 14g, aromi q.b., sale q.b.
COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA	Kcal 574 Proteine 15% Lipidi 27% Carboidrati 58%	Kcal 607 Proteine 15% Lipidi 29% Carboidrati 56%	Kcal 577 Proteine 15% Lipidi 25% Carboidrati 60%	Kcal 575 Proteine 136% Lipidi 28% Carboidrati 56%	Kcal 595 Proteine 10% Lipidi 25% Carboidrati 65%

Dott.ssa Giuseppa Mistretta
Via Vespri, 158 - 91100 Trapani
Biologo Specialista in Scienza dell'Alimentazione
CF. MSTGRP79D57D423U/P.IVA 02420970812
Iscrizione Ordine Biologi n° 59907

A.S.P. di Trapani P.O. "S.Antonio Abate"
IL DIRIGENTE MEDICO DI DIETOLOGIA
Dr. GIUSEPPE VINCI
Cod.EMPAM: 300129204H
TP 2321

Tabelle dietetiche della Scuola dell'Infanzia

Comune di Calatafimi Segesta (TP)

Menù Autunno – Inverno **Terza Settimana**

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
MENU'	Pasta con il cavolfiore e mollica abbrustolita Hamburger di pollo ai ferri Piselli freschi Panino Arancia	Anelletti al forno Pomodoro Banana	Pasta con il pesto verde Bastoncini di nasello al forno Crocchette di patate Panino Mela	Riso con crema di fagioli Cavolfiore gratinato Panino Arancia	Pasta zucca e ragù bianco Frittata di uova con parmigiano Pomodoro Panino Mandarini
COMPOSIZIONE DETTAGLIATA DEL MENU'	Pasta 55g, cavolfiore 40g, hamburger di pollo 35g, piselli freschi 35g, pane di grano duro 50g, arancia 100g, olio extravergine di oliva 12g, aromi q.b., sale q.b.	Pasta 60g, tritato di vitello magro 30g, salsa di pomodoro 40g, piselli 10g, parmigiano 10g, pomodoro 70g, banana 100g, olio extravergine di oliva 10g, aromi q.b., sale q.b	Pasta 50g, pesto verde 20g, nasello 35g patate 50g, uovo 10g, parmigiano 10g, pane di grano duro 45g, mela 100g, olio extravergine di oliva 14g, aromi q.b., sale q.b.	Riso 50g, fagioli secchi 60g, cavolfiore 100g, pane di grano duro 40g, arancia 80g, olio extravergine di oliva 14g, aromi q.b., sale q.b.	Pasta 50g, zucca 30g, tritato di vitello magro 10g, uova di gallina 60g, pomodoro 100g, pane di grano duro 40g, mandarini 70g, olio extravergine di oliva 10g, aromi q.b., sale q.b.
COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA	Kcal 550 Proteine 15% Lipidi 27% Carboidrati 58%	Kcal 499 Proteine 15% Lipidi 27% Carboidrati 58%	Kcal 592 Proteine 13% Lipidi 27% Carboidrati 60%	Kcal 640 Proteine 15% Lipidi 23% Carboidrati 62%	Kcal 583 Proteine 15% Lipidi 29% Carboidrati 56%

Dott.ssa Giuseppa Mistretta
Via Vespri, 158 - 91100 Trapani
Biologo Specialista in Scienza dell'Alimentazione
CF. MSTGPP79D57D423U/P.IVA 02420970812
Iscrizione Ordine Biologi n° 59907

A.S.P. di Trapani P.O. "S.Antonio Abate"
IL DIRIGENTE MEDICO DI DIETOLOGIA
Dr. GIUSEPPE VINCI
Cod.EMPAM: 300129204H
TP 2321

Tabelle dietetiche della Scuola dell'Infanzia

Comune di Calatafimi Segesta (TP)

Menù Autunno – Inverno **Quarta Settimana**

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
MENU'	Pizza margherita al piatto Piselli freschi Mela	Pasta con il pomodoro Parmigiano Crocchette di patate Panino Mandarini	Pasta con minestrone passato Polpette di ceci Piselli freschi Panino Mandaranci	Pasta con il cavolfiore e mollica abbrustolita Petto di pollo panato Pomodoro Panino Pera	Pasta con passato di lenticchie Patate al forno Panino Mela
COMPOSIZIONE DETTAGLIATA DEL MENU'	Pizza margherita 180g, piselli 100g, mela 80g, olio extravergine di oliva 14g, aromi q.b., sale q.b.	Pasta 50g, salsa di pomodoro 40g, parmigiano 40g, patate 50g, uovo 10g, parmigiano 10g, pane di grano duro 50g, mandarini 100g, olio extravergine di oliva 10g, aromi q.b., sale q.b.	Pasta 45g, carote 15g, spinaci 20g, bieta 20g, sedano 10g, pomodoro 10g, verza 20g, ceci 45g, uovo 10g, parmigiano 10g, piselli freschi 50g, pane di grano duro 40g, mandaranci 80g, olio extravergine di oliva 14g, aromi q.b., sale q.b.	Pasta 50g, cavolfiore 50g, petto di pollo 30g, pomodoro 100g, pane di grano duro 45g, pera 120g, olio extravergine di oliva 14g, aromi q.b., sale q.b.	Pasta 45g, lenticchie secche 70g, pomodoro 10g, cipolla 10g, patate 30g, mela 50g, pane di grano duro 35g, olio extravergine di oliva 16g, aromi q.b., sale q.b.
COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA	Kcal 595 Proteine 10% Lipidi 25% Carboidrati 65%	Kcal 646 Proteine 16% Lipidi 30% Carboidrati 54%	Kcal 661 Proteine 15% Lipidi 26% Carboidrati 59%	Kcal 531 Proteine 15% Lipidi 28% Carboidrati 57%	Kcal 666 Proteine 15% Lipidi 25% Carboidrati 60%

Dott.ssa Giuseppa Mistretta
Via Vespri, 158 - 91100 Trapani
Biologo Specialista in Scienza dell'Alimentazione
CF. MSTGPP79D57D423U/P.IVA 02420970812
Iscrizione Ordine Biologi n° 59907

A.S.P. di Trapani P.O. "S.Antonio Abate"
IL DIRIGENTE MEDICO DI DIETOLOGIA
Dr. GIUSEPPE VINCI
Cod.EMPAM: 300129204H
TP 2321

Tabelle dietetiche della Scuola dell'infanzia

Comune di Calatafimi Segesta (TP)

Menù Primavera – Estate **Prima Settimana**

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
MENU'	Pasta con crema di piselli Bastoncini di merluzzo panato Fagiolini Panino Pesche	Pasta alla norma con parmigiano Scaloppine di vitello al limone Zucchine gratinate Panino Prugne	Pasta con passato di lenticchie Crocchette di patate Panino Albicocche	Riso al pomodoro e basilico Prosciutto cotto Pomodoro Panino Nespole	Pasta con zucchine e ragù bianco Petto di pollo panato al forno Melanzane a forno Panino Fragole
COMPOSIZIONE DETTAGLIATA DEL MENU'	Pasta 50g, piselli 20g, merluzzo 45g, fagiolini 60g, pane di grano duro 40g, pesca 150g, olio extravergine di oliva 14g, aromi q.b., sale q.b.	Pasta 40g, melanzane 100g, salsa di pomodoro 100g, parmigiano 10g, vitello 30g, zucchine 110g, pane di grano duro 50g, prugne 100g, olio extravergine di oliva 12g, aromi q.b., sale q.b.	Pasta 40g, lenticchie secche 70g, pomodoro 10g, cipolla 10g, patate 50g, uovo 10g, parmigiano 10g, pane di grano duro 35g, albicocche 100g, olio extravergine di oliva 14g, aromi q.b., sale q.b.	Riso 50g, salsa di pomodoro 40g, prosciutto cotto magro 50g, pomodoro 100g, pane di grano duro 50g, nespole 120g, olio extravergine di oliva 8g, aromi q.b., sale q.b.	Pasta 50g, zucchine 50g, tritato di vitello magro 10g, petto di pollo 40g, melanzane 120g, pane di grano duro 55g, fragole 210g, olio extravergine di oliva 16g, aromi q.b., sale q.b.
COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA	Kcal 510 Proteine 16% Lipidi 28% Carboidrati 56%	Kcal 573 Proteine 16% Lipidi 30% Carboidrati 54%	Kcal 616 Proteine 15% Lipidi 24% Carboidrati 61%	Kcal 549 Proteine 15% Lipidi 29% Carboidrati 56%	Kcal 607 Proteine 17% Lipidi 29% Carboidrati 54%

Dott.ssa Giuseppa Mistretta
Via Vespri, 158 - 91100 Trapani
Biologo Specialista in Scienza dell'Alimentazione
CF. MSTGPP79D57D423U/P.IVA 02420970812
Iscrizione Ordine Biologi n° 59907

A.S.P. di Trapani P.O. "S.Antonio Abate"
IL DIRIGENTE MEDICO DI DIETOLOGIA
Dr. GIUSEPPE VINCI
Cod.EMPAM: 300129204H
TP 2321

Tabelle dietetiche della Scuola dell'infanzia

Comune di Calatafimi Segesta (TP)

Menù Primavera – Estate **Seconda Settimana**

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
MENU'	Pizza margherita al piatto Fagiolini Fragole	Pasta con minestrone passato Frittata di uova con parmigiano Zucchine gratinate Panino Pesche	Pasta con pomodoro e basilico Parmigiano Crocchette di patate Panino Melone giallo	Pasta alla norma con parmigiano Bastoncini di merluzzo Carotine baby lessate Panino Pesche	Pasta con passato di lenticchie Crocchette di patate Panino Prugne
COMPOSIZIONE DETTAGLIATA DEL MENU'	Pizza margherita 180g, fagiolini 100g, fragole 150g, olio extravergine di oliva 14g, aromi q.b., sale q.b.	Pasta 50g, carote 15g, spinaci 20g, bieta 20g, sedano 10g, pomodoro 10g, verza 20g, uovo di gallina 60g, zucchine 70g, pane di grano duro 40g, pesche 80g, olio extravergine di oliva 10g, aromi q.b., sale q.b.	Pasta 50g, salsa di pomodoro 40g, parmigiano 40g, patate 80g, uovo 10g, parmigiano 10g, melone giallo 150g, pane di grano duro 45g, olio extravergine di oliva 14g, aromi q.b., sale q.b.	Pasta 45g, melanzane 100g, salsa di pomodoro 100g, parmigiano 10g, merluzzo 45g, carote baby 80g, pane di grano duro 55g, pesca 150g, olio extravergine di oliva 14g, aromi q.b., sale q.b.	Pasta 40g, lenticchie secche 70g, pomodoro 10g, cipolla 10g, patate 50g, uovo 10g, parmigiano 10g, pane di grano duro 35g, prugne 100g, olio extravergine di oliva 14g, aromi q.b., sale q.b.
COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA	Kcal 696 Proteine 8% Lipidi 32% Carboidrati 60%	Kcal 535 Proteine 16% Lipidi 29% Carboidrati 55%	Kcal 603 Proteine 17% Lipidi 26% Carboidrati 57%	Kcal 588 Proteine 15% Lipidi 28% Carboidrati 57%	Kcal 608 Proteine 14% Lipidi 26% Carboidrati 60%

Dott.ssa Giuseppa Mistretta
Via Vespri, 158 - 91100 Trapani
Biologo Specialista in Scienza dell'Alimentazione
CF. MSTGPP79D57D423U/P.IVA 02420970812
Iscrizione Ordine Biologi n° 59907

A.S.P. di Trapani P.O. "S.Antonio Abate"
IL DIRIGENTE MEDICO DI DIETOLOGIA
Dr. GIUSEPPE VINCI
Cod.EMPAM: 300129204H
TP 2321

Tabelle dietetiche della Scuola dell'infanzia

Comune di Calatafimi Segesta (TP)

Menù Primavera – Estate **Terza Settimana**

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
MENU'	Pasta con zucchine e ragù bianco Petto di pollo panato al forno Pomodoro Panino Banana	Riso con crema di piselli Polpette di vitello in umido con patate Panino Prugne	Pasta con il pomodoro e basilico Prosciutto cotto Zucchine gratinate Panino Pesche	Pasta con il minestrone passato Nasello panato al forno Fagiolini Panino Pesche	Anelletti al forno Pomodoro Banana
COMPOSIZIONE DETTAGLIATA DEL MENU'	Pasta 50g, zucchine 50g, tritato di vitello magro 10g, petto di pollo 40g, pangrattato 10g, pomodoro 100g, pane di grano duro 50g, banana100g, olio extravergine di oliva 16g, aromi q.b., sale q.b	Riso 50g, piselli 20g, vitello magro 40g, uovo 10g, pangrattato 10g, pomodoro 5g, latte 10g, parmigiano 10g, patate 50, pane di grano duro 40g, prugne 100g, olio extravergine di oliva 14g, aromi q.b., sale q.b.	Pasta 50g, salsa di pomodoro 40g, prosciutto cotto magro 40g, zucchine 85g, pane di grano duro 50g, pesche 100g, olio extravergine di oliva 10g, aromi q.b., sale q.b..	Pasta 40g, carote 15g, spinaci 20g, zucchine 20g, sedano 10g, pomodoro 10g, verza 20g, nasello 30g, fagiolini 50g, pane di grano duro 50g, pesche 100g, olio extravergine di oliva 14g, aromi q.b., sale q.b.	Pasta 60g, tritato di vitello magro 30g, salsa di pomodoro 40g, piselli 10g, parmigiano 10g, pomodoro 70g, banana 100g, olio extravergine di oliva 10g, aromi q.b., sale q.b
COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA	Kcal 623 Proteine 16% Lipidi 27% Carboidrati 57%	Kcal 537 Proteine 14% Lipidi 28% Carboidrati 58%	Kcal 591 Proteine 15% Lipidi 26% Carboidrati 59%	Kcal 591 Proteine 15% Lipidi 31% Carboidrati 54%	Kcal 499 Proteine 15% Lipidi 27% Carboidrati 58%

Dott.ssa Giuseppa Mistretta
Via Vespri, 158 - 91100 Trapani
Biologo Specialista in Scienza dell'Alimentazione
CF. MSTGPP79D57D423U/P.IVA 02420970812
Iscrizione Ordine Biologi n°59907

DR. GIUSEPPA MISTRETTA N. 059907 SEZ. A ORDINE NAZIONALE DEI BIOLOGI

A.S.P. di Trapani P.O. "S.Antonio Abate"
IL DIRIGENTE MEDICO DI DIETOLOGIA
Dr. GIUSEPPE VINCI
Cod.EMPAM: 300129204H
TP 2821

Tabelle dietetiche della Scuola dell'infanzia

Comune di Calatafimi Segesta (TP)

Menù Primavera – Estate **Quarta Settimana**

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
MENU'	Risotto allo zafferano Filetti di platessa panati al forno Piselli freschi Panino Banana	Pasta con zucchine e ragù bianco Mozzarella Patate al forno Panino Mela	Pasta con crema di fagioli Melanzane al forno Panino Prugne	Pizza margherita al piatto Pomodoro Pesca	Pasta con il pomodoro e basilico Frittata di uova e parmigiano Zucchine gratinate Panino Banana
COMPOSIZIONE DETTAGLIATA DEL MENU'	Riso 50g, cipolla 50g,brodo vegetale 200g, zafferano q.b., platessa 35g, pangrattato 5g, piselli freschi 35g, pane di grano duro 45g, banana 100g, olio extravergine di oliva 14g, aromi q.b., sale q.b.	Pasta 50g, zucchine 50, tritato di vitello magro 10g, mozzarella 50g, patate 60g, pane di grano duro 40g, mela 80g, olio extravergine di oliva 8g, aromi q.b., sale q.b.	Pasta 40g, fagioli secchi 60g, pomodoro 10g, cipolla 10g, melanzane 100g, pane di grano duro 40g, prugne 100 g, olio extravergine di oliva 16g, aromi q.b., sale q.b.	Pizza margherita 180g, pomodoro 100g, pesca 100g, olio extravergine di oliva 14g, aromi q.b., sale q.b.	Pasta 50g, salsa di pomodoro 40g, uova 60g, zucchine 100g, pane di grano duro 55g, banane 100g, olio extravergine di oliva 10g, aromi q.b., sale q.b.
COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA	Kcal 570 Proteine 13% Lipidi 27% Carboidrati 60%	Kcal 572 Proteine 14% Lipidi 27% Carboidrati 59%	Kcal 580 Proteine 15% Lipidi 27% Carboidrati 58%	Kcal 695 Proteine 7% Lipidi 32% Carboidrati 61%	Kcal 602 Proteine 14% Lipidi 27% Carboidrati 59%

Dott.ssa Giuseppa Mistretta
Via Vespri, 158 - 91100 Trapani
Biologo Specialista in Scienza dell'Alimentazione
CF. MSTGPP79D57D423U/P.IVA 02420970812
Iscrizione Ordine Biologi n° 59907

ORDINE NAZIONALE BIOLOGI GIUSEPPA MISTRETTA N. 059907 SEZ. A

A.S.P. di Trapani P.O. "S.Antonio Abate"
IL DIRIGENTE MEDICO DI DIETOLOGIA
Dr. GIUSEPPE VINCI
Cod.EMPAM: 300129204H
TP 2321

Tabelle dietetiche della Scuola dell'infanzia

Comune di Calatafimi Segesta (TP)

	Menù 1	Menù 2
MENU' IN BIANCO	Pasta con olio e parmigiano Petto di pollo ai ferri Patate lesse Panino Mela	Riso con olio e parmigiano Vitello ai ferri Carote lesse Panino Mela
COMPOSIZIONE DETTAGLIATA DEL MENU'	Pasta 50g, parmigiano 5g, pollo 40g, patate 50g, pane di grano duro 40g, mela 80g, olio extravergine di oliva 14g, aromi q.b., sale q.b.	Riso 50g, parmigiano 5g, vitello 40g, carote 50g, pane di grano duro 45g, mela 80g, olio extravergine di oliva 14g, aromi q.b., sale q.b.
COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA	Kcal 559 Proteine 16% Lipidi 26% Carboidrati 56%	Kcal 545 Proteine 14% Lipidi 29% Carboidrati 57%

Dott.ssa Giuseppa Mistretta
Via Vespri, 158 - 91100 Trapani
Biologo Specialista in Scienza dell'Alimentazione
CF. MSTGPP79D57D423U/P.IVA 02420970812
Iscrizione Ordine Biologi n° 59907

ORDINE NAZIONALE DEI BIOLOGI
DR.SSA GIUSEPPA MISTRETTA
N. 059907
SEZ. A

A.S.P. di Trapani P.O. "S.Antonio Abate"
IL DIRIGENTE MEDICO DI DIETOLOGIA
Dr. GIUSEPPE VINCI
Cod.EMPAM: 800129204H
TP 2321

Tabelle dietetiche della Scuola primaria

Comune di Calatafimi Segesta (TP)

Menù Autunno – Inverno

Prima Settimana

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
MENU'	Pasta e lenticchie Patate al forno Panino Mela	Pasta con cavolfiore e mollica abbrustolita Bastoncini di nasello al forno Insalata Panino Mandaranci	Riso con minestrone Polpette di vitello in umido Crocchette di patate Panino Arancia	Pasta con il pomodoro Petto di pollo panato Piselli freschi Panino Pera	Anelletti al forno Pomodoro Mandarini
COMPOSIZIONE DETTAGLIATA DEL MENU'	Pasta 60g, lenticchie 90g, pomodoro 10g, cipolla 10g, patate 40g, pane di grano duro 40g, mela 80g, olio extravergine di oliva 20g, aromi q.b., sale q.b.	Pasta 80g, cavolfiore 40g, parmigiano 10g, nasello 50g, pangrattato 10g, insalata 100g, pane di grano duro 60g, mandaranci 110g, olio extravergine di oliva 20g, aromi q.b., sale q.b.	Riso 80g, carote 15g, spinaci 20g, bieta 20g, sedano 10g, pomodoro 20g, verza 20g, vitello 60g, uovo 10g, pangrattato 10g, pomodoro 5g, patate 80g, parmigiano 10g, pane di grano duro 50g, arancia 100g, olio extravergine di oliva 18g, aromi q.b., sale q.b.	Pasta 80g, salsa di pomodoro 60g petto di pollo 40g, piselli freschi 40g, pane di grano duro 70g, pera 180g, olio extravergine di oliva 18g, aromi q.b., sale q.b.	Pasta 100g, salsa di pomodoro 70g, tritato di vitello magro 40g, piselli 20g, parmigiano 20g, pomodoro 70g, mandarini 150g, olio extravergine di oliva 14g, aromi q.b., sale q.b.
COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA	Kcal 857 Proteine 15% Lipidi 24% Carboidrati 61%	Kcal 797 Proteine 15% Lipidi 29% Carboidrati 56%	Kcal 791 Proteine 15% Lipidi 25% Carboidrati 60%	Kcal 780 Proteine 15% Lipidi 25% Carboidrati 60%	Kcal 778 Proteine 16% Lipidi 27% Carboidrati 57%

Dott.ssa Giuseppa Mistretta
Via Vespri, 158 - 91100 Trapani
Biologo Specialista in Scienza dell'Alimentazione
CF. MSTGPP79D57D423U/P.IVA 02420970812
Iscrizione Ordine Biologi n° 59907

ORDINE NAZIONALE DEI BIOLOGI N. 059907 SEZ. A

A.S.P. di Trapani P.O. "S.Antonio Abate"
IL DIRIGENTE MEDICO DI DIETOLOGIA
Dr. GIUSEPPE VINCI
Cod.EMPAM: 300129204H
TP 2321

Tabelle dietetiche della Scuola primaria

Comune di Calatafimi Segesta (TP)

Menù Autunno – Inverno

Seconda Settimana

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
MENU'	Pasta con pesto verde Filetto di nasello panato Piselli freschi Panino Mela	Riso con passato di verdure Frittata di uova con parmigiano Patate al forno Panino Arancia	Pasta con crema di piselli Prosciutto cotto Pomodoro Panino Banana	Pasta con brodo vegetale Petto di pollo panato Cavolfiore gratinato Panino Kiwi	Pizza margherita al piatto Piselli freschi Mela
COMPOSIZIONE DETTAGLIATA DEL MENU'	Pasta 80g, pesto verde 40g, nasello 50g, pangrattato 20g, piselli freschi 50g, pane di grano duro 55g, mela 150g, olio extravergine di oliva 18g, aromi q.b., sale q.b.	Riso 80g, carote 15g, spinaci 20g, bieta 20g, sedano 10g, pomodoro 10g, verza 20g, uova 60g, parmigiano 10g, patate 80g, pane di grano duro 55g, arancia 100g, olio extravergine di oliva 16g, aromi q.b., sale q.b.	Pasta 80g, piselli freschi 30g, prosciutto cotto magro 50g, pomodoro 100g, pane di grano duro 55g, banana 100g, olio extravergine di oliva 12g, aromi q.b., sale q.b.	Pasta 80g, brodo vegetale 200g, petto di pollo 50g, cavolfiore 100g, pane di grano duro 50g, kiwi 120g, olio extravergine di oliva 16g, aromi q.b., sale q.b.	Pizza margherita 200g, piselli 120g, mela 100g, olio extravergine di oliva 14g, aromi q.b., sale q.b.
COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA	Kcal 787 Proteine 15% Lipidi 27% Carboidrati 58%	Kcal 833 Proteine 14% Lipidi 26% Carboidrati 60%	Kcal 777 Proteine 14% Lipidi 26% Carboidrati 60%	Kcal 793 Proteine 16% Lipidi 25% Carboidrati 59%	Kcal 812 Proteine 9% Lipidi 28% Carboidrati 63%

Dott.ssa Giuseppa Mistretta
Via Vespri, 158 - 91100 Trapani
Biologo Specialista in Scienza dell'Alimentazione
CF. MSTGPP79D57D423U/P.IVA 02420970812
Iscrizione Ordine Biologi n° 59907

A.S.P. di Trapani P.O. "S.Antonio Abate"
IL DIRIGENTE MEDICO DI DIETOLOGIA
Dr. GIUSEPPE VINCI
Cod.EMPAM: 300129204H
TP 2321

Tabelle dietetiche della Scuola primaria

Comune di Calatafimi Segesta (TP)

Menù Autunno – Inverno **Terza Settimana**

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
MENU'	Pasta con il cavolfiore e mollica abbrustolita Hamburger di pollo ai ferri Piselli freschi Panino Arancia	Anelletti al forno Pomodoro Banana	Pasta con il pesto verde Bastoncini di nasello al forno Crocchette di patate Panino Mela	Riso con crema di fagioli Cavolfiore gratinato Panino Arancia	Pasta zucca e ragù bianco Frittata di uova con parmigiano Pomodoro Panino Mandarini
COMPOSIZIONE DETTAGLIATA DEL MENU'	Pasta 80g, cavolfiore 40g, hamburger di pollo 50g, piselli freschi 40g, pane di grano duro 70g, arancia 100g, olio extravergine di oliva 16g, aromi q.b., sale q.b.	Pasta 100g, salsa di pomodoro 70g, vitello 40g, piselli 20g, parmigiano 20g, pomodoro 70g, banana 150g, olio extravergine di oliva 14g, aromi q.b., sale q.b.	Pasta 80g, pesto verde 20g, nasello 40g, patate 80g, uovo 10g, parmigiano 10g, pane di grano duro 60g, mela 120g, olio extravergine di oliva 16g, aromi q.b., sale q.b.	Riso 65g, fagioli secchi 100g, cavolfiore 100g, pane di grano duro 45g, arancia 150g, olio extravergine di oliva 22g, aromi q.b., sale q.b.	Pasta 80g, zucca 40g tritato di vitello magro 20g, uova di gallina 60g, pomodoro 120g, pane di grano duro 55g, banana 100g, olio extravergine di oliva 12g, aromi q.b., sale q.b.
COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA	Kcal 752 Proteine 15% Lipidi 27% Carboidrati 58%	Kcal 778 Proteine 15% Lipidi 27% Carboidrati 58%	Kcal 762 Proteine 14% Lipidi 26% Carboidrati 60%	Kcal 877 Proteine 15% Lipidi 25% Carboidrati 60%	Kcal 766 Proteine 15% Lipidi 25% Carboidrati 60%

Dott.ssa Giuseppa Mistretta
Via Vespri, 158 - 91100 Trapani
Biologo Specialista in Scienza dell'Alimentazione
CF. MSTGPP79D57D423U/P.IVA 02420970812
Iscrizione Ordine Biologi n° 59907

A.S.P. di Trapani P.O. "S.Antonio Abate"
IL DIRIGENTE MEDICO DI DIETOLOGIA
Dr. GIUSEPPE VINCI
Cod.EMPAM: 300129204H
TP 2321

Tabelle dietetiche della Scuola primaria

Comune di Calatafimi Segesta (TP)

Menù Autunno – Inverno

Quarta Settimana

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
MENU'	Pizza margherita al piatto Piselli freschi Mela	Pasta con il pomodoro Parmigiano Crocchette di patate Panino Mandarini	Pasta con minestrone Polpette di ceci Piselli freschi Panino Mandaranci	Pasta con il cavolfiore e mollica abbrustolita Petto di pollo panato Pomodoro Panino Pera	Pasta e lenticchie Patate al forno Panino Mela
COMPOSIZIONE DETTAGLIATA DEL MENU'	Pizza margherita 200g, piselli 120g, mela 100g, olio extravergine di oliva 14g, aromi q.b., sale q.b.	Pasta 70g, salsa di pomodoro 50g, parmigiano 50g, patate 80g, uovo 10g, parmigiano 10g, pane di grano duro 60g, mandarini 150g, olio extravergine di oliva 8g, aromi q.b., sale q.b.	Pasta 70g, carote 15g, spinaci 20g, bieta 20g, sedano 10g, pomodoro 10g, verza 20g, ceci 55g, uovo 10g, parmigiano 10g, piselli freschi 80g, pane di grano duro 55g, mandaranci 100g, olio extravergine di oliva 16g, aromi q.b., sale q.b.	Pasta 80g, cavolfiore 50g, petto di pollo 40g, pomodoro 120g, pane di grano duro 65g, pera 150g, olio extravergine di oliva 18g, aromi q.b., sale q.b.	Pasta 60g, lenticchie secche 90g, pomodoro 10g, cipolla 10g, patate 80g, , pane di grano duro 35g, mela 80g, olio extravergine di oliva 20g, aromi q.b., sale q.b.
COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA	Kcal 812 Proteine 9% Lipidi 28% Carboidrati 63%	Kcal 869 Proteine 16% Lipidi 26% Carboidrati 58%	Kcal 852 Proteine 15% Lipidi 24% Carboidrati 61%	Kcal 748 Proteine 15% Lipidi 26% Carboidrati 59%	Kcal 857 Proteine 15% Lipidi 24% Carboidrati 61%

Dott.ssa Giuseppa Mistretta
Via Vespri, 158 - 91100 Trapani
Biologo Specialista in Scienza dell'Alimentazione
CF. MSTGPP79D57D423U/P.IVA 02420970812
Iscrizione Ordine Biologi n° 59907

DR.SSA GIUSEPPA MISTRETTA N. 059907 SEZ. A ORDINE NAZIONALE

A.S.P. di Trapani P.O. "S.Antonio Abate"
IL DIRIGENTE MEDICO DI DIETOLOGIA
Dr. GIUSEPPE VINCI
Cod.EMPAM: 300129204H
TP 2321

Tabelle dietetiche della Scuola primaria

Comune di Calatafimi Segesta (TP)

Menù Primavera – Estate **Prima Settimana**

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
MENU'	Pasta con crema di piselli Bastoncini di merluzzo panato Fagiolini Panino Pesche	Pasta alla norma con parmigiano Scaloppine di vitello al limone Zucchine gratinate Panino Prugne	Pasta con le lenticchie Crocchette di patate Panino Albicocche	Riso al pomodoro e basilico Prosciutto cotto Pomodoro Panino Nespole	Pasta con zucchine e ragù bianco Petto di pollo panato al forno Melanzane a forno Panino Fragole
COMPOSIZIONE DETTAGLIATA DEL MENU'	Pasta 80g, piselli 30g, merluzzo 50g, fagiolini 100g, pane di grano duro 65g, pesca 100g, olio extravergine di oliva 18g, aromi q.b., sale q.b.	Pasta 80g melanzane 200g, salsa di pomodoro 200g, parmigiano 20g, vitello magro 35g, zucchine 150g, pane di grano duro 55g, prugne 130g, olio extravergine di oliva 16g, aromi q.b., sale q.b.	Pasta 60g, lenticchie secche 90g, pomodoro 10g, cipolla 10g, patate 100g, albicocche 80g, pane di grano duro 35g, olio extravergine di oliva 20g, aromi q.b., sale q.b.	Riso 80g, salsa di pomodoro 60g, prosciutto cotto magro 60g, pomodoro 120g, pane di grano duro 60g, nespole 150g, olio extravergine di oliva 14g, aromi q.b., sale q.b.	Pasta 80g, zucchine 80g, tritato di vitello magro 20, petto di pollo 40g, melanzane 150g, pane di grano duro 65g, fragole 240g, olio extravergine di oliva 22g, aromi q.b., sale q.b.
COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA	Kcal 726 Proteine 16% Lipidi 26% Carboidrati 58%	Kcal 796 Proteine 15% Lipidi 26% Carboidrati 59%	Kcal 869 Proteine 15% Lipidi 24% Carboidrati 61%	Kcal 758 Proteine 14% Lipidi 30% Carboidrati 56%	Kcal 829 Proteine 16% Lipidi 29% Carboidrati 55%

Dott.ssa Giuseppa Mistretta
Via Vespri, 158 - 91100 Trapani
Biologo Specialista in Scienza dell'Alimentazione
CF. MSTGPP79D57D423U/P.IVA 02420970812
Iscrizione Ordine Biologi n° 59907

A.S.P. di Trapani P.O. "S.Antonio Abate"
IL DIRIGENTE MEDICO DI DIETOLOGIA
Dr. GIUSEPPE VINCI
Cod.EMPAM: 300129204H
TP 2321

Tabelle dietetiche della Scuola primaria

Comune di Calatafimi Segesta (TP)

Menù Primavera – Estate **Seconda Settimana**

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
MENU'	Pizza margherita al piatto Fagiolini Fragole	Pasta con minestrone Frittata di uova con parmigiano Zucchine gratinate Panino Pesche	Pasta con pomodoro e basilico Parmigiano Crocchette di patate Panino Melone giallo	Pasta alla norma con parmigiano Bastoncini di merluzzo Carotine baby lessate Panino Pesche	Pasta con le lenticchie Crocchette di patate Panino Albicocche
COMPOSIZIONE DETTAGLIATA DEL MENU'	Pizza margherita 200g, fagiolini 150g, fragole 200g, olio extravergine di oliva 14g, aromi q.b., sale q.b.	Pasta 80g, carote 15g, spinaci 20g, bieta 20g, sedano 10g, pomodoro 10g, verza 20g, uovo di gallina 60g, parmigiano 10g, zucchine 100g, pane di grano duro 60g, pesche 100g, olio extravergine di oliva 14g, aromi q.b., sale q.b.	Pasta 80g, salsa di pomodoro 60g, parmigiano 40g, patate 80g, uovo 10g, parmigiano 10g, melone giallo 150g, pane di grano duro 65g, olio extravergine di oliva 10g, aromi q.b., sale q.b.	Pasta 80g, melanzane 200g, salsa di pomodoro 200g, parmigiano 10g, merluzzo 50g, carotine baby 100, pane di grano duro 65g, pesche 120g, olio extravergine di oliva 20g, aromi q.b., sale q.b.	Pasta 60g, lenticchie secche 90g, pomodoro 10g, cipolla 10g, patate 100g, prugne 80g, pane di grano duro 35g, olio extravergine di oliva 20g, aromi q.b., sale q.b
COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA	Kcal 780 Proteine 8% Lipidi 30% Carboidrati 62%	Kcal 790 Proteine 16% Lipidi 29% Carboidrati 55%	Kcal 837 Proteine 15% Lipidi 27% Carboidrati 58%	Kcal 798 Proteine 15% Lipidi 29% Carboidrati 56%	Kcal 869 Proteine 15% Lipidi 24% Carboidrati 61%

Dott.ssa Giuseppa Mistretta
Via Vespri, 158 - 91100 Trapani
Biologo Specialista in Scienza dell'Alimentazione
CF. MSTGPP79D57D423U/P.IVA 02420970812
Iscrizione Ordine Biologi n° 39907

A.S.P. di Trapani P.O. "S.Antonio Abate"
IL DIRIGENTE MEDICO DI DIETOLOGIA
Dr. GIUSEPPE VINCI
Cod.EMPAM: 300129204H
TP 2321

Tabelle dietetiche della Scuola primaria

Comune di Calatafimi Segesta (TP)

Menù Primavera – Estate **Terza Settimana**

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
MENU'	Pasta con zucchine e ragù bianco Petto di pollo panato al forno Pomodoro Panino Banana	Riso con crema di piselli Polpette di vitello in umido con patate Panino Prugne	Pasta con il pomodoro e basilico Prosciutto cotto Zucchine gratinate Panino Pesche	Pasta con il minestrone Nasello panato al forno Fagiolini Panino Pesche	Anelletti al forno Pomodoro Banana
COMPOSIZIONE DETTAGLIATA DEL MENU'	Pasta 80g, zucchine 80g, tritato di vitello magro 20, petto di pollo 40g, pangrattato 20g, pomodoro 100g, pane di grano duro 65g, banana 100g, olio extravergine di oliva 22g, aromi q.b., sale q.b.	Riso 80g, piselli 40g, vitello magro 75g, uovo 10g, pangrattato 10g, pomodoro 5g, latte 10g, parmigiano 10g, patate 60, pane di grano duro 55g, prugne 150g, olio extravergine di oliva 18g, aromi q.b., sale q.b.	Pasta 80g, salsa di pomodoro 60g, prosciutto cotto magro 50g, zucchine 100g, pane di grano duro 60g, pesche 120g, olio extravergine di oliva 14g, aromi q.b., sale q.b.	Pasta 80g, carote 15g, spinaci 20g, zucchine 20g, sedano 10g, pomodoro 10g, verza 20g, nasello 50g, fagiolini 150g, pane di grano duro 60g, pesche 120g, olio extravergine di oliva 18g, aromi q.b., sale q.b.	Pasta 100g, tritato di vitello magro 40g, salsa di pomodoro 70g, piselli 20g, parmigiano 20g salsa di pomodoro 70g, pomodoro 100g, banana 150g, olio extravergine di oliva 14g, aromi q.b., sale q.b.
COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA	Kcal 793 Proteine 16% Lipidi 25% Carboidrati 59%	Kcal 787 Proteine 15% Lipidi 25% Carboidrati 60%	Kcal 745 Proteine 15% Lipidi 29% Carboidrati 56%	Kcal 757 Proteine 15% Lipidi 30% Carboidrati 55%	Kcal 784 Proteine 15% Lipidi 27% Carboidrati 58%

Dott.ssa Giuseppa Mistretta
Via Vespri, 158 - 91100 Trapani
Biologo Specialista in Scienza dell'Alimentazione
CF MSTGPP79D57D423U/P.IVA 02420970812
Iscrizione Ordine Biologi n° 59907

A.S.P. di Trapani P.O. "S.Antonio Abate"
IL DIRIGENTE MEDICO DI DIETOLOGIA
Dr. GIUSEPPE VINCI
Cod.EMPAM: 300129204H
TP 2321

Tabelle dietetiche della Scuola primaria

Comune di Calatafimi Segesta (TP)

Menù Primavera – Estate **Quarta Settimana**

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
MENU'	Risotto allo zafferano Filetti di platessa panati al forno Piselli freschi Panino Banana	Pasta con zucchine e ragù bianco Mozzarella Patate al forno Panino Mela	Pasta con crema di fagioli Melanzane al forno Panino Prugne	Pizza margherita al piatto Pomodoro Pesca	Pasta con il pomodoro e basilico Frittata di uova e parmigiano Zucchine gratinate Panino Banana
COMPOSIZIONE DETTAGLIATA DEL MENU'	Riso 80g, cipolla 50g, brodo vegetale 200g, zafferano q.b., platessa 50g, pangrattato 5g, piselli freschi 100g, pane di grano duro 60g, banana 100g, olio extravergine di oliva 16g, aromi q.b., sale q.b.	Pasta 80g, zucchine 80, tritato di vitello magro 20g, mozzarella 65g, patate 80g, pane di grano duro 60g, mela 100g, extravergine di oliva 8g, aromi q.b., sale q.b.	Pasta 60g, fagioli secchi 90g, pomodoro 10g, cipolla 10g, melanzane 100g, pane di grano duro 40g, prugne 150 g, olio extravergine di oliva 20g, aromi q.b., sale q.b.	Pizza margherita 200g, pomodoro 150g, pesca 150g, olio extravergine di oliva 14g, aromi q.b., sale q.b.	Pasta 80g, salsa di pomodoro 80g, uova 60g, zucchine 100g, pane di grano duro 65g, banane 100g, olio extravergine di oliva 10g, aromi q.b., sale q.b.
COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA	Kcal 797 Proteine 15% Lipidi 24% Carboidrati 61%	Kcal 842 Proteine 16% Lipidi 26% Carboidrati 58%	Kcal 850 Proteine 15% Lipidi 25% Carboidrati 60%	Kcal 780 Proteine 8% Lipidi 30% Carboidrati 62%	Kcal 780 Proteine 13% Lipidi 26% Carboidrati 61%

Dott.ssa Giuseppa Mistretta
Via Vespri, 158 - 91100 Trapani
Biologo Specialista in Scienza dell'Alimentazione
CF. MSTGPP79D57D423U/P.IVA 02420970812
Iscrizione Ordine Biologi n° 59907

A.S.P. di Trapani P.O. "S.Antonio Abate"
IL DIRIGENTE MEDICO DI DIETOLOGIA
Dr. GIUSEPPE VINCI
Cod.EMPAM: 300129204H
TP 2321

Tabelle dietetiche della Scuola primaria

Comune di Calatafimi Segesta (TP)

	Menù 1	Menù 2
MENU' IN BIANCO	Pasta con olio e parmigiano Petto di pollo ai ferri Patate lesse Panino Mela	Riso con olio e parmigiano Vitello ai ferri Carote lesse Panino Mela
COMPOSIZIONE DETTAGLIATA DEL MENU'	Pasta 80g, parmigiano 10g, pollo 50g, patate 60g, pane di grano duro 55g, mela 140g, olio extravergine di oliva 16g, aromi q.b., sale q.b.	Riso 80g, parmigiano 10g, vitello 55g, carote 60g, pane di grano duro 55g, mela 140g, olio extravergine di oliva 16g, aromi q.b., sale q.b.
COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA	Kcal 798 Proteine 15% Lipidi 25% Carboidrati 60%	Kcal 768 Proteine 14% Lipidi 26% Carboidrati 60%

Dott.ssa Giuseppa Mistretta
Via Vespri, 158 - 91100 Trapani
Biologo Specialista in Scienza dell'Alimentazione
CF. MSTGPP79D57D423U/P.IVA 02420970812
Iscrizione Ordine Biologi n° 59907

A.S.P. di Trapani P.O. "S.Antonio Abate"
IL DIRIGENTE MEDICO DI DIETOLOGIA
Dr. GIUSEPPE VINCI
Cod.EMPAM: 300129204H
TP 2321

Decreto ministeriale del 25 luglio 2011

Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni

(Pubblicato in Gazzetta Ufficiale del 21 settembre 2011, n.220)

Il Ministro dell'Ambiente e della Tutela del territorio e del mare

Visto l'art. 1, comma 1126, della legge 27 dicembre 2006, n. 296, che prevede la predisposizione da parte del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, di concerto con i Ministri dell'economia e delle finanze e dello sviluppo economico, e con l'intesa delle regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, del «Piano d'azione per la sostenibilita' ambientale dei consumi della pubblica amministrazione» (di seguito PAN GPP);

Visti i commi 1126 e 1127 dell'art. 1 della citata legge n. 296/2006 che stabiliscono che detto piano adotti le misure volte all'integrazione delle esigenze di sostenibilita' ambientale nelle procedure d'acquisto pubblico in determinate categorie merceologiche oggetto di procedure di acquisti pubblici;

Visto il decreto interministeriale n. 135 dell'11 aprile 2008 del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, di concerto con i Ministri dello sviluppo economico e dell'economia e delle finanze che, ai sensi del citato art. 1, comma 1126, della citata legge n. 296/2006, ha adottato il PAN GPP individuando, ai sensi dell'art. 1, comma 1127, della legge n. 296/2006, 11 categorie di prodotti e servizi da affrontare prioritariamente ai fini del raggiungimento di obiettivi di sostenibilita' ambientale;

Visto il decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare GAB/DEC/185/2007 del 18 ottobre 2007, modificato dal successivo decreto ministeriale GAB/DEC/33/2009 del 14 aprile 2009, che secondo quanto indicato al punto 6 del citato PAN GPP, ha istituito un comitato interministeriale (denominato comitato di gestione) per la gestione del PAN GPP che vede, la presenza di funzionari del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare e dei Ministeri dello sviluppo economico e dell'economia e delle finanze, nonche' di funzionari di enti ricerca e rappresentanti delle regioni;

Visti i documenti tecnici, allegati al presente decreto, relativi ai «Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari» e ai «Criteri ambientali minimi per i serramenti esterni», che sono stati elaborati nell'ambito del citato comitato di gestione e condivisi con le parti interessate attraverso le procedure di confronto previste dal piano stesso;

Visto quanto indicato dall'art. 2 del citato decreto interministeriale n. 135 dell'11 aprile 2008 dove si prevede l'emanazione di «criteri ambientali minimi» per le diverse categorie merceologiche indicate al punto 3.6 PAN GPP tramite decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, sentiti i Ministri dello sviluppo economico e dell'economia e delle finanze;

Preso atto che, in ottemperanza a quanto disposto dal citato art. 2 del decreto interministeriale n. 135 dell'11 aprile 2008, con note del 4 marzo 2011, prot. DVA-2011-0005260 e del 4 marzo 2011, prot. DVA-2011-0005251 e' stato chiesto ai Ministeri

sviluppo economico e dell'economia e delle finanze di formulare eventuali osservazioni sui documenti relativi ai citati criteri per i prodotti: «ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari» e «serramenti esterni»;

Considerato che entro il termine di «trenta giorni dalla ricezione della presente nota» così come indicato nelle citate note non sono pervenute osservazioni dal Ministero dello sviluppo economico;

Considerato che con nota prot. 5767 del 12 aprile 2011 il Ministero dell'economia e delle finanze ha fatto pervenire le proprie osservazioni;

Ritenuto, tenuto conto delle osservazioni formulate dal Ministero dell'economia e delle finanze, necessario adottare i criteri ambientali di che trattasi di cui ai documenti tecnici sopra citati;

Decreta:

Art. 1 Criteri ambientali minimi

Ai sensi dell'art. 2 del decreto interministeriale n. 135 dell'11 aprile 2008, citato in premessa, dove si prevede l'emanazione di «criteri ambientali minimi» per le diverse categorie merceologiche indicate al punto 3.6 PAN GPP, sono adottati i criteri ambientali di cui agli allegati tecnici del presente decreto, facenti parte integrante del decreto stesso, per i prodotti/servizi di seguito indicati: ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (rientranti nella categoria I «ristorazione» di cui al punto 3.6 del PAN GPP) - (allegato 1); serramenti esterni (rientranti nella categoria B «edilizia» di cui al punto 3.6 del PAN GPP) - (allegato 2).

Art. 2 Modifiche

I criteri verranno aggiornati alla luce dell'evoluzione tecnologica del mercato e delle indicazioni della Commissione europea, con cadenza almeno biennale.

Il presente decreto unitamente agli allegati e' pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 25 luglio 2011

Il Ministro: Prestigiacomo

ALLEGATO 1

Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione
ovvero
Piano d'Azione Nazionale sul *Green Public Procurement* (PANGPP)

CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI

1 PREMESSA

Questo documento **è parte integrante** del ***Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione***, di seguito PAN GPP[1] ed inoltre tiene conto di quanto proposto nelle Comunicazioni su Consumo e Produzione Sostenibile (COM (2008) 397) e sul GPP (COM (2008) 400), adottate dal Consiglio dei Ministri dell'Unione Europea.

In relazione a quanto indicato al punto 4.2 "obiettivo nazionale" del PAN GPP e nella Comunicazione COM (2008) 400 al par. 5.1, l'obiettivo proposto è di raggiungere entro il 2011, la quota del 50% di appalti verdi sul totale degli appalti aggiudicati per tale categoria di affidamenti e forniture. Tale percentuale verrà valutata sia sulla base del numero che del valore totale degli stessi.

Così come previsto dal PAN GPP, l'introduzione dei Criteri Ambientali Minimi nelle gare d'appalto sarà monitorata dall'Autorità di Vigilanza dei Contratti Pubblici attraverso il Sistema informativo di Monitoraggio Gare (SIMOG).

2 OGGETTO E STRUTTURA DEL DOCUMENTO

Questo documento contiene i "**criteri ambientali minimi**" elaborati nell'ambito del PAN GPP per l'affidamento del "**Servizio di ristorazione collettiva"** e per la fornitura di **"derrate alimentari"** , categoria di cui al paragrafo 3.6 lett. I) del Piano medesimo, che può comprendere, in tutto od in parte, le seguenti fasi:

a) produzione e distribuzione degli alimenti e delle bevande;
b) preparazione dei pasti;
c) confezionamento dei pasti;
d) somministrazione dei pasti;
e) gestione dei rifiuti da preparazione dei pasti e post-consumo;
f) gestione dei locali comprensivo di: servizi di pulizia, abbattimento dei rumori, approvvigionamento energetico

I criteri si suddividono in criteri ambientali "di base" e "premianti". Essi sono infatti collegati alle singole fasi di definizione dell'appalto in modo da facilitare il compito della stazione appaltante che può introdurli nelle proprie gare attraverso un semplice "copia ed incolla" essendo stati selezionati in ossequio a quanto stabilito nel codice degli appalti, in relazione anche alla tutela della normativa sulla concorrenza e par condicio.

Le stazioni appaltanti che introducono i "criteri ambientali minimi" indicati nel presente documento nelle proprie procedure d'appalto sono in linea con i principi del PAN GPP e contribuiscono a raggiungere gli obiettivi ambientali dallo stesso definiti.

Un appalto è "verde" se integra tutti i criteri "di base". Le stazioni appaltanti sono comunque invitate ad utilizzare anche quelli "premianti" quando aggiudica la gara d'appalto all'offerta economicamente più vantaggiosa.

Le fasi della procedura d'appalto per le quali sono stati identificati i criteri sono:

-Oggetto dell'appalto: è descritto l'oggetto dell'appalto evidenziandone la sostenibilità ambientale e, ove presente, sociale in modo da segnalare la presenza di requisiti ambientali ed eventualmente sociali, nella procedura di gara. Le stazioni appaltanti dovranno indicare nell'oggetto dell'appalto il decreto ministeriale di approvazione dei criteri ambientali utilizzati.

[1] Il PAN GPP, adottato con decreto interministeriale del 11 aprile 2008 e pubblicato sulla GU n. 107 del 8 maggio 2008, è stato redatto ai sensi della legge 296/2006, articolo 1, commi 1126,1127,1128).

-**Selezione dei candidati**: sono riportati i requisiti di qualificazione soggettiva atti a provare la capacità tecnica del candidato ad eseguire l'appalto in modo di recare i minori danni possibili sull'ambiente.

-Specifiche tecniche di base: in questa parte del documento sono riportate le specifiche tecniche di carattere ambientale che, unitamente alle "condizioni di esecuzione-criteri di base", devono essere rispettate per poter qualificare l'appalto come "verde".

Questi criteri ambientali costituiscono un riferimento per le stazioni appaltanti che vogliano ottemperare a quanto previsto dall'art. 68, c.1, del D.Lgs. 163/06 "Specifiche tecniche" che stabilisce che le specifiche tecniche, "*Ogniqualvolta sia possibile, devono essere definite in modo da tenere conto* ….''omissis''…., *della tutela ambientale*".

- **Specifiche tecniche premianti**: in questa parte del documento sono indicate le considerazioni ambientali da introdurre nelle gare d'appalto esperite con il criterio di aggiudicazione dell'offerta "economicamente più vantaggiosa", sulle quali attribuire un punteggio tecnico.

-Condizioni di esecuzione/clausole contrattuali: in questa parte del documento sono descritte le condizioni di esecuzione/clausole contrattuali dell'appalto di carattere ambientale che, unitamente alle "specifiche tecniche di base", devono essere rispettate per poter qualificare l'appalto come "verde".

Per ogni criterio ambientale sono indicate le "verifiche" ovvero:

a) la documentazione che l'offerente o il fornitore è tenuto a presentare per comprovare la conformità del prodotto o del servizio al requisito cui si riferisce

b) ove esistenti, i mezzi di presunzione di conformità che la stazione appaltante può accettare al posto delle prove dirette

In relazione al punto a) fra i "mezzi di prova", che, come previsto dall'art. 68 c. 10 del d.lgs. 163/2006, possono essere rappresentati "*anche da una documentazione tecnica del fabbricante o da una relazione di prova di un organismo riconosciuto",* si precisa che, per 'organismo riconosciuto' si intendono, secondo quanto previsto dal successivo c.11 del medesimo art 68 i *"laboratori di prova, di calibratura e gli organismi di ispezione e certificazione conformi alle norme europee".*

Laddove trattasi di impegni futuri, si fa riferimento alla "dichiarazione semplice del legale rappresentante" dell'offerente. In quest'ultimo caso, qualora non fosse già prassi contrattuale della stazione appaltante, si suggerisce di collegare sempre l'inadempimento di quanto dichiarato a sanzioni e, se del caso, alla previsione di risoluzione del contratto.

3 RELAZIONE DI ACCOMPAGNAMENTO (BACKGROUND DOCUMENT)

Per un approfondimento degli aspetti metodologici, tecnici e normativi seguiti per la redazione del presente documento, si rinvia alla relazione di accompagnamento (background document), disponibile sul sito www.dsa.minambiente.it/gpp, (www.minambiente.it, sezione "argomenti", link: GPP – acquisti verdi).

Nella relazione sono descritti gli aspetti e gli impatti ambientali della categoria di cui è oggetto, sono citati i riferimenti normativi, le altre fonti informative su cui si è basata la definizione dei criteri e sono approfonditi, ove necessario, gli aspetti relativi ai metodi di prova e ai documenti di prova per la verifica di conformità agli stessi.

Sono altresì fornite le indicazioni **sulla prevista evoluzione dei criteri che sarà recepita nella prossima versione di questo documento** e sono riportati alcuni esempi di considerazioni sociali da introdurre nelle gare bandite per queste categorie di prodotti/servizi che includono anche l'obiettivo

politico di tutela sociale. Il *background document* può essere soggetto ad aggiornamenti qualora, in sede di applicazione dei Criteri ambientali minimi, si rendesse opportuno approfondire ulteriori aspetti.

4 INDICAZIONI DI CARATTERE GENERALE RELATIVE ALL'APPALTO

4.1 RIFERIMENTI NORMATIVI

I criteri ambientali, anche quelli "di base", corrispondono a caratteristiche e prestazioni superiori a quelle previste dalle leggi nazionali e regionali vigenti il cui rispetto deve comunque essere assicurato.

Le principali norme ambientali che disciplinano i prodotti/servizi oggetto dell'appalto e che si consiglia di richiamare nel capitolato di gara, sono riportate nella relazione di accompagnamento.

In particolare si segnalano:

- Regolamento (CE) N. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91
- Regolamento (CE) N. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli. Come modificato da ultimo dal Reg. (CE) n. 710/2009
- Regolamento (CE) N. 1235/2008 della Commissione dell'8 dicembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi
- Regolamento (CE) N. 710/2009 della Commissione del 5 agosto 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica
- Decreto Ministeriale 18354 del 27/11/2009 recante "Disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) n. 834/2007, n. 889/2008 e n. 1235/2008 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici"
- Regolamento (CE) n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari
- L. 23 dicembre 1999, n. 488 art. 59, comma 4 e s. m. i. recante "*Sviluppo dell'agricoltura biologica e di qualità*"
- Decreto del Ministro delle Politiche Agricole dell' 8 settembre 1999, n.350 recante "norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173"
- Direttiva 98/58/CE del Consiglio del 20 luglio 1998 riguardante la protezione degli animali negli allevamenti
- Decreto Legislativo 29 luglio 2003, n.267 Attuazione delle direttive 1999/74/CE e 2002/4/CE, per la protezione delle galline ovaiole e la registrazione dei relativi stabilimenti di allevamento
- Direttiva 2007/43/CE del Consiglio del 28 giugno 2007 che stabilisce le norme minime per la protezione dei polli allevati per la produzione di carne
- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.534 Attuazione della direttiva 91/630/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini
- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.533 Attuazione della direttiva 91/629/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli

- Decreto Legislativo 1° settembre 1998, n.331 Attuazione della direttiva 97/2/CE relativa alla protezione dei vitelli. Pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale 25 settembre 1998 n.224

4.2 CRITERIO DELL'OFFERTA "ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA"

In linea con le indicazioni del PAN GPP al fine di tenere nel massimo conto gli aspetti della sostenibilità (ambientali, economici e sociali) la forma di aggiudicazione preferibile è quella dell'offerta economicamente più vantaggiosa prevista dal Codice dei Contratti Pubblici [2].

Tale sistema consente di qualificare ulteriormente l'offerta rispetto a quanto indicato come requisito base attribuendo un punteggio tecnico a prestazioni ambientali e, ove possibile, sociali, più elevate, tipiche di prodotti meno diffusi e talvolta più costosi, senza compromettere l'esito della gara. In questo modo si favorisce e si premia l'innovazione e il miglioramento socio ambientale del mercato.

Tenuto conto delle indicazioni della Commissione europea mirate a fornire al mercato un segnale adeguato, per questa specifica categoria di servizi e prodotti, è opportuno che le stazioni appaltanti assegnino ai criteri premianti punti in misura non inferiore al 30% del punteggio totale.

4.3 INDICAZIONI SPECIFICHE PER LE STAZIONI APPALTANTI

Si rappresenta, in linea generale, l'opportunità da parte dell'amministrazione aggiudicatrice, di effettuare verifiche periodiche in corso di esecuzione contrattuale per appurare la rispondenza delle prestazioni rese dall'appaltatore e delle caratteristiche dei prodotti alimentari somministrati agli impegni assunti nel contratto d'appalto, nonché di riservarsi la possibilità di richiedere ulteriore documentazione probatoria a tal fine.

Inoltre, sia al fine di tutela ambientale che della salute umana, si sottolinea l'importanza di promuovere il consumo di alimenti vegetali in alternativa a quello degli alimenti di origine animale soprattutto se questi ultimi non provengano da produzioni a minor impatto ambientale (come ad esempio quelle biologiche).

Inoltre, le porzioni offerte devono essere adeguate e calibrate sulle esigenze nutrizionali degli utenti cui sono destinati, in modo tale da ridurre al minimo le eccedenze e gli scarti alimentari ed offrire un apporto dietetico equilibrato.

5 CRITERI AMBIENTALI PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

5.1 OGGETTO DELL'APPALTO

"Servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale".

5.2 SELEZIONE DEI CANDIDATI

L'offerente deve dimostrare la propria capacità ad eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente attraverso l'applicazione un sistema di gestione ambientale, ai sensi di una norma tecnica riconosciuta (EMAS, ISO 14001).

Verifica: la registrazione EMAS (Regolamento n. 1221/2009 sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS)), o la certificazione ISO 14001, in corso di validità, rappresentano mezzi di prova.

Le stazioni appaltanti accettano parimenti altre prove, come una descrizione dettagliata del sistema di gestione ambientale attuato dall'offerente (politica ambientale, analisi ambientale iniziale, programma di

[2] D.Lgs 163/2006

miglioramento, attuazione del sistema di gestione ambientale, misurazioni e valutazioni, definizione delle responsabilità, sistema di documentazione).

5.3 SPECIFICHE TECNICHE DI BASE

5.3.1 Produzione degli alimenti e delle bevande

- *Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine* devono provenire:
  - per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi,
  - per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

  Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

  I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" definiti da ogni singola stazione appaltante[3]. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.
- *Carne* deve provenire,
  - per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e,
  - per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.
- *Pesce* deve provenire,
  - per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - *Marine Stewardship Council* od equivalenti)[4].

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

---

[3] Ogni amministrazione aggiudicatrice allega alla gara d'appalto un "calendario di stagionalità" dei cibi disponibili nella regione, nel quale sono riportati i mesi nei quali i principali alimenti crescono nella regione.

[4] Nella prossima versione del presente documento la percentuale del 20% sarà elevata al 40%, previo positivo riscontro di mercato.

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

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

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

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

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

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.
Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.
Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'*Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali i*stituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.
Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.
L'amministrazione aggiudicatrice deve pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali.

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

5.3.2 Requisiti dei prodotti in carta-tessuto

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

Verifica: L'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Su richiesta dell'amministrazione aggiudicatrice dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso del l'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

5.3.3 Trasporti

L'aggiudicatario deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali:

- Mezzi di trasporto su ferro
- Veicoli, almeno euro 4
- Veicoli elettrici
- Vetture ibride

Verifica: L'offerente deve fornire una Scheda dei Mezzi di Trasporto Utilizzati per le Merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili.

5.3.4 Consumi energetici[5]

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

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

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

Verifica: Il rispetto del requisito é comprovato dall'appartenenza delle attrezzature utilizzate (lavatrici, lavastoviglie e forni) alla classe A, o almeno A+ per i frigoriferi ed i congelatori, con riferimento all'etichetta Energy Label, previsto dalla Direttiva 92/75/CEE concernente l'indicazione del consumo di energia e di altre risorse degli apparecchi domestici, mediante l'etichettatura ed informazioni uniformi relative ai prodotti. E' accettato quale mezzo di prova la copia del libretto di istruzioni dal quale si evinca l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie) e la sua appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta.

5.3.5 Pulizie dei locali

L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici[6].

Verifica: L'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

5.3.6 Requisiti degli imballaggi

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

---

[5]Criterio da introdurre qualora il capitolato preveda la possibilità di installare o utilizzare apparecchi propri (frigoriferi, congelatori, lavatrici, lavastoviglie e forni) da parte della ditta assegnataria.

[6] Quando saranno approvati e pubblicati in Gazzetta Ufficiale i Criteri Ambientali Minimi per "Il Servizio di pulizia e i Prodotti per l'igiene", la stazione appaltante potrà richiedere all'aggiudicatario di utilizzare prodotti conformi ai Criteri Ambientali Minimi relativi ai prodotti per l'igiene.

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione- Prevenzione per riduzione alla fonte
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo
- UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione -Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%[7].

Verifica: L'offerente deve descrivere l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc.).

In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Asserzioni Ambientali Autodichiarate"(ad esempio il simbolo del ciclo di "Mobius") o alla UNI EN ISO 14024 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio "Plastica Seconda Vita" ed equivalenti).

5.3.7 Gestione dei rifiuti

L'aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste.

Verifica: Dichiarazione del legale rappresentante. L'amministrazione aggiudicatrice effettuerà verifiche in corso di esecuzione contrattuale.

5.3.8 Informazione agli utenti

La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

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

*Verifica:*Il fornitore deve produrre un Piano di Informazione agli Utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; gli *skills* professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.

[7] Nella prossima versione del presente documento, fatte salve diverse indicazioni previste dalla normativa sulla sicurezza alimentare e dalla normativa sui materiali a diretto contatto con gli alimenti, previo positivo riscontro di mercato, il requisito sul contenuto minimo di materiale riciclato sarà riferito anche all'imballaggio primario.

5.4 SPECIFICHE TECNICHE PREMIANTI

Nella ripartizione dei punteggi tra i diversi criteri premianti occorre tener conto della loro influenza sugli impatti ambientali del servizio di ristorazione, evitando di assegnare un punteggio eccessivamente rilevante a quei criteri la cui adozione non sia in grado di ridurli in maniera significativa. L'ordine con cui sono elencati tali criteri ambientali fornisce un orientamento in merito.

5.4.1 Produzione degli alimenti e delle bevande

Attribuzione di punteggi direttamente proporzionali alla maggiore quota percentuale di alimenti quali *frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine* con le caratteristiche previste nel punto 5.3.1 che l'offerente si impegna a fornire nel servizio.

Verifica: dichiarazione del legale rappresentante.

5.4.2 Carbon Footprint

Si prevede la possibilità di assegnare dei punteggi all'offerente che si impegna ad utilizzare nell'esecuzione del servizio prodotti alimentari "……..."[8] caratterizzati dalla minore quantità di emissioni di gas a effetto serra (GHG – greenhouse gases), espressi in termini di CO_2 equivalenti lungo il ciclo di vita.

Verifica: valutazione verificata da parte terza delle emissioni di CO_2 equivalenti prodotte lungo il ciclo di vita, calcolate sulla base dei criteri previsti da un programma di Dichiarazione Ambientale di Prodotto (DAP o EPD – Environmental Product Declarations) conforme alla norma ISO 14025 (o equivalenti) e dalle PCR (Product Category Rules) definite per tale categoria di prodotto. Sono accettate come mezzo di prova le Dichiarazioni Ambientali di Prodotto validate rispetto ai suddetti criteri o equivalenti. La stazione appaltante accetterà come mezzo di prova anche appropriata documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

5.4.3 Destinazione del cibo non somministrato

Si prevede la possibilità di assegnare dei punteggi all'offerente che si impegna a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la *ratio* della Legge 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale".

Verifica: dichiarazione del legale rappresentante con il qual si attesti, secondo quanto previsto dalla Legge 155/2003, la destinazione del cibo non somministrato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, corredata da uno specifico Protocollo sottoscritto tra Fornitore e Organizzazione Non Lucrativa di Utilità Sociale che distribuiscano gratuitamente i prodotti alimentari agli indigenti con il quale si attesti tale impegno.

5.4.4 Requisiti dei prodotti esotici

Si prevede la possibilità di assegnare dei punteggi all'offerente che si impegna a somministrare prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolata, zucchero, e caffè) provenienti da produzioni estere biologiche con garanzie del rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali previsti dai principi stabiliti dalla *Carta*

[8] La categoria di prodotti alimentari deve essere selezionata dalla stazione appaltante fra quelle presenti nel sito www.environdec.com, alla pagina http://www.environdec.com/PCR/Pcr-Search/?Category=6192 in cui sono indicati le categorie di prodotti su cui risulta definita e approvata la PCR (product category rules).

Europea dei criteri del commercio equo e solidale[9], elaborato ed approvato da *Fairtrade Labelling Organizations* - FLO e *World Fair Trade Organization* - WFTO).

Verifica: dichiarazione del legale rappresentante con il quale si attesta – per ogni specifico alimento esotico – la provenienza dal commercio equo solidale e il rispetto dei relativi criteri, in quanto prodotti importati e distribuiti da organizzazioni accreditate a livello nazionale e internazionale (ad esempio WFTO a livello internazionale e AGICES a livello nazionale) o in quanto certificati da organismi internazionali riconosciuti (ad esempio FLO a livello internazionale e FairTrade Transfair Italia a livello nazionale), così come indicato dalla risoluzione del Parlamento Europeo n° A6-0207/2006 approvata il 6 luglio 2006.

5.4.5 Trasporti

Si prevede la possibilità di assegnare dei punteggi all'offerente che si impegna a:

Criterio a) Effettuare attività di deposito e trasporto delle merci mediante soluzioni collettive come il magazzinaggio comune e gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi.

Criterio b) Organizzare e attuare sistemi di mobilità sostenibile del personale assegnato alla commessa.

Verifica: *Criterio a) D*ichiarazione del legale rappresentante con il quale si attesti l'adesione ad una Sistema di Gestione Centralizzata delle Attività di Deposito e Trasporto delle Merci o l'eventuale proprietà di un deposito a tal fine destinato, se ne descrivano le caratteristiche (comprensive di mappe e foto) e le modalità di funzionamento, corredata da un Protocollo sottoscritto tra Fornitore e Sistema di Gestione Centralizzata delle Attività di Deposito e Trasporto delle Merci.

*Per il criterio b): D*ichiarazione del legale rappresentante con il quale si attesti la presenza o l'impegno a realizzare un sistema di mobilità sostenibile del personale assegnato alla commessa.

5.4.6 In caso di centro di cottura esterno: Prossimità tra luogo di cottura e consumo

Si assegnano punteggi in proporzione alla minore distanza intercorrente tra luogo di cottura e di consumo (espressa in km), per la consegna dei pasti presso le singole destinazioni in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche nutrizionali e organolettiche dei pasti.

Verifica: dichiarazione del legale rappresentante che indichi il luogo di preparazione dei pasti e la sua distanza (in km) dal luogo della loro somministrazione

5.4.7 Riduzione del rumore

Si prevede la possibilità di assegnare dei punteggi all'offerente che si impegna a predisporre e installare dispositivi che riducono il rumore percepito nelle sale cucina e mensa.

Verifica: dichiarazione del legale rappresentante con il quale si attesti la disponibilità ad installare dei dispositivi che riducano il rumore percepito nelle sale cucina e mensa. Il fornitore deve inoltre fornire una Scheda per la Riduzione del Rumore che riporti le seguenti indicazioni: il dispositivo che si intende utilizzare; la copia delle schede tecniche che ne evidenziano le caratteristiche principali; una proposta circa la sua installazione ed un calcolo dei miglioramenti, in termini di riduzione del rumore, che tale dispositivo permette di ottenere.

---

[9] "Il commercio equo e solidale è un partenariato commerciale, basato sul dialogo, la trasparenza e il rispetto, finalizzato ad ottenere una maggiore equità nel commercio internazionale. Contribuisce allo sviluppo sostenibile offrendo migliori condizioni commerciali ai produttori e ai lavoratori marginalizzati e garantendone i diritti, in particolare nel Sud. Le organizzazioni del commercio equo e solidale (supportate dai consumatori) si impegnano attivamente per sostenere i produttori, sensibilizzare l'opinione pubblica e promuovere modifiche delle regole e delle pratiche seguite nel commercio internazionale"

5.5 CONDIZIONI DI ESECUZIONE (CLAUSOLE CONTRATTUALI)

5.5.1 Rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari

In un rapporto semestrale l'aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2007[10]). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità

5.5.2 Riduzione e gestione dei rifiuti

La ditta aggiudicataria dovrà utilizzare - nella fase di somministrazione e consumo dei pasti - posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc.).

Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso.

In tal caso, qualora nel territorio comunale sia attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti, potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. La ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

5.5.3 Formazione del personale

La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:

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

[10] La "rintracciabilità della filiera" è definita come l'identificazione documentata – basata sul monitoraggio documentato dei flussi materiali dal produttore della materia prima fino all'utilizzatore interessato - delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di un prodotto materialmente e singolarmente identificabile

6 CRITERI AMBIENTALI PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI

6.1 OGGETTO DELL'APPALTO

"Acquisto di derrate alimentari derivanti da processi di produzione a ridotto impatto ambientale".

6.2 SELEZIONE DEI CANDIDATI

6.3 SPECIFICHE TECNICHE

6.3.1 Produzione degli alimenti e delle bevande

- *Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine* devono provenire:
  - per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi e,
  - per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

  Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

  I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" definiti da ogni singola stazione appaltante[11]. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.
- *Carne* deve provenire,
  - per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e,
  - per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.
- *Pesce* deve provenire,
  - per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla

[11] Ogni amministrazione aggiudicatrice allega alla gara d'appalto un "calendario di stagionalità" dei cibi disponibili nella regione, nel quale sono riportati i mesi nei quali i principali alimenti crescono nella regione.

produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - *Marine Stewardship Council* od equivalenti)[12].
Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

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

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

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.
Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.
Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006 con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali .

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'*Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali i*stituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.
Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.
L'amministrazione aggiudicatrice deve pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali.

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

6.3.2 Requisiti degli imballaggi

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

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione- Prevenzione per riduzione alla fonte
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo
- UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione -Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

[12] Nella prossima versione del presente documento la percentuale del 20% sarà elevata al 40%, previo positivo riscontro di mercato.

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%[13].

Verifica: L'offerente deve descrivere l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc.).

In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Asserzioni Ambientali Autodichiarate" (ad esempio attraverso il simbolo del ciclo di Mobius) o fornita in base alla norma UNI EN ISO 14024 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio "Plastica Seconda Vita" ed equivalenti).

6.3.3 Trasporti

Il fornitore deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali:

- Mezzi di trasporto su ferro
- Veicoli, almeno euro 4
- Veicoli elettrici
- Vetture ibride

Verifica: L'offerente deve fornire una Scheda dei Mezzi di Trasporto Utilizzati per le Merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili.

6.4 SPECIFICHE TECNICHE PREMIANTI

6.4.1 Produzione degli alimenti e delle bevande

Attribuzione di punteggi direttamente proporzionali alla maggiore quota percentuale di alimenti quali *frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine* con le caratteristiche previste nel punto 6.3.1 che l'offerente si impegna a fornire.

Verifica: dichiarazione del legale rappresentante.

6.4.2 Carbon Footprint

Si prevede la possibilità di assegnare dei punteggi all'offerente che si impegna a fornire prodotti alimentari " "[14] con il minor numero di emissioni di gas a effetto serra (GHG – Greenhouse Gas), espressi in termini di CO_2 equivalenti, relative al ciclo di vita del prodotto.

Verifica: valutazione verificata da parte terza delle emissioni di CO_2 equivalenti prodotte lungo il ciclo di vita del prodotto, calcolate sulla base dei criteri previsti da un programma di Dichiarazione Ambientale di Prodotto (DAP o EPD – Environmental Product Declarations) conforme alla norma ISO 14025 e dalle PCR (Product Category Rules) definite per tale categoria di prodotto. Sono accettate come mezzo di prova le Dichiarazioni Ambientali di Prodotto validate rispetto ai suddetti criteri o equivalenti. La

[13] Nella prossima versione del presente documento, fatte salve diverse indicazioni previste dalla normativa sulla sicurezza alimentare e dalla normativa sui materiali a diretto contatto con gli alimenti, previo positivo riscontro di mercato, il requisito sul contenuto minimo di materiale riciclato sarà riferito anche all'imballaggio primario.

[14] La categoria di prodotti alimentari deve essere selezionata dalla stazione appaltante fra quelle presenti nel sito www.environdec.com, alla pagina http://www.environdec.com/PCR/Pcr-Search/?Category=6192 dove sono indicate le categorie di prodotti su cui risulta definita e approvata la PCR (product category rules).

stazione appaltante accetterà come mezzo di prova anche appropriata documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

6.4.3 Requisiti dei prodotti esotici

Si prevede la possibilità di assegnare dei punteggi all'offerente che si impegna a fornire prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolata, zucchero, e caffè) provengano da produzioni estere biologiche con garanzie del rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali previsti dai principi stabiliti dalla *Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale*[15], elaborato ed approvato da *Fairtrade Labelling Organizations* - FLO e *World Fair Trade Organization* - WFTO).

Verifica: dichiarazione del legale rappresentante con la quale si attesta – per ogni specifico alimento esotico – la provenienza dal commercio equo solidale e il rispetto dei relativi criteri, in quanto importati e distribuiti da organizzazioni accreditate a livello nazionale e internazionale (ad esempio WFTO a livello internazionale e AGICES a livello nazionale) o in quanto certificati da organismi internazionali riconosciuti (ad esempio FLO a livello internazionale e FairTrade Transfair Italia a livello nazionale), così come indicato dalla risoluzione del Parlamento Europeo n° A6-0207/2006 approvata il 6 luglio 2006.

6.4.4 Trasporti

Si prevede la possibilità di assegnare dei punteggi all'offerente che si impegna ad effettuare attività di deposito e trasporto delle merci mediante soluzioni collettive come il magazzinaggio comune e gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi.

Verifica: dichiarazione del legale rappresentante con il quale si attesti l'adesione ad una Sistema di Gestione Centralizzata delle Attività di Deposito e Trasporto delle Merci, o l'eventuale proprietà di un deposito a tal fine destinato, se ne descrivano le caratteristiche (comprensive di mappe e foto) e le modalità di funzionamento. Si richiede inoltre la sottoscrizione congiunta di un Protocollo tra Fornitore e Sistema di Gestione Centralizzata delle Attività di Deposito e Trasporto delle Merci.

6.5 CONDIZIONI DI ESECUZIONE (CLAUSOLE CONTRATTUALI)

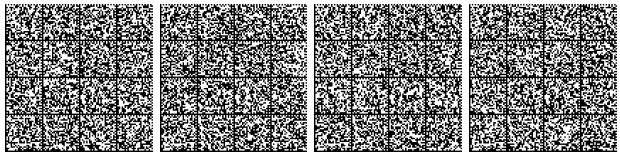
6.5.1 Rapporto sulla provenienza dei prodotti alimentari

In un rapporto semestrale l'aggiudicatario dovrà elencare i tipi, le quantità dei prodotti alimentari, i metodi di produzione e l'origine dei prodotti forniti nella commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2007[16])

---

[15] "Il commercio equo e solidale è un partenariato commerciale, basato sul dialogo, la trasparenza e il rispetto, finalizzato ad ottenere una maggiore equità nel commercio internazionale. Contribuisce allo sviluppo sostenibile offrendo migliori condizioni commerciali ai produttori e ai lavoratori marginalizzati e garantendone i diritti, in particolare nel Sud. Le organizzazioni del commercio equo e solidale (supportate dai consumatori) si impegnano attivamente per sostenere i produttori, sensibilizzare l'opinione pubblica e promuovere modifiche delle regole e delle pratiche seguite nel commercio internazionale".

[16] La "rintracciabilità della filiera" è definita come l'identificazione documentata – basata sul monitoraggio documentato dei flussi materiali dal produttore della materia prima fino all'utilizzatore interessato - delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di un prodotto materialmente e singolarmente identificabile.



ALL. B3

MODELLO DI FORMULARIO PER IL DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO (DGUE)

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

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

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

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

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

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

INFORMAZIONI SULLA PROCEDURA DI APPALTO

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

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

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

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

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

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

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

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

Parte II: Informazioni sull'operatore economico

A: INFORMAZIONI SULL'OPERATORE ECONOMICO

Dati identificativi	**Risposta:**
Nome:	[ ]
Partita IVA, se applicabile: Se non è applicabile un numero di partita IVA indicare un altro numero di identificazione nazionale, se richiesto e applicabile	[ ] [ ]
Indirizzo postale:	[……]
Persone di contatto ([6]): Telefono: PEC o e-mail: (indirizzo Internet o sito web) (*ove esistente*):	[……] [……] [……] [……]
Informazioni generali:	**Risposta:**
L'operatore economico è una microimpresa, oppure un'impresa piccola o media ([7])?	[ ] Sì [ ] No
Solo se l'appalto è riservato ([8])**:** l'operatore economico è un laboratorio protetto, un' "impresa sociale" ([9]) o provvede all'esecuzione del contratto nel contesto di programmi di lavoro protetti (articolo 112 del Codice)? **In caso affermativo,** qual è la percentuale corrispondente di lavoratori con disabilità o svantaggiati? 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: c) Indicare i riferimenti in base ai quali è stata ottenuta l'iscrizione o la certificazione e, se pertinente, la classificazione ricevuta nell'elenco ufficiale ([10]):	[ ] Sì [ ] No [ ] Non applicabile a) [……..…] b) (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……..…][……][……..…][……..…] c) [……..…]

([6]) Ripetere le informazioni per ogni persona di contatto tante volte quanto necessario.

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

([8]) Cfr. il punto III.1.5 del bando di gara.

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

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

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

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

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)

A: MOTIVI LEGATI A CONDANNE PENALI

L'articolo 57, paragrafo 1, della direttiva 2014/24/UE stabilisce i seguenti motivi di esclusione (Articolo 80, comma 1, del Codice): 1. Partecipazione a un'organizzazione criminale ([12]) 2. Corruzione([13]) 3. Frode([14]); 4. Reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche ([15]); 5. Riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento al terrorismo ([16]); 6. Lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani([17]) CODICE 7. Ogni altro delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione (lettera *g*) articolo 80, comma 1, del Codice);

Motivi legati a condanne penali ai sensi delle disposizioni nazionali di attuazione dei motivi stabiliti dall'articolo 57, paragrafo 1, della direttiva (articolo 80, comma 1, del Codice):	**Risposta:**
I soggetti di cui all'art. 80, comma 3, del Codice sono stati **condannati con sentenza definitiva** o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena richiesta ai sensi dell'articolo 444 del Codice di procedura penale per uno dei motivi indicati sopra con sentenza pronunciata non più di cinque anni fa o, indipendentemente dalla data della sentenza, in seguito alla quale sia ancora applicabile un periodo di esclusione stabilito direttamente nella sentenza ovvero desumibile ai sensi dell'art. 80 comma 10?	[ ] Sì [ ] No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……..…][……][……..……][…..……..…] ([18])
In caso affermativo, indicare ([19]): a) la data della condanna, del decreto penale di condanna o della sentenza di applicazione della pena su richiesta, la relativa durata e il reato commesso tra quelli riportati all'articolo 80, comma 1, lettera da *a)* a *g)* del Codice e i motivi di condanna, b) dati identificativi delle persone condannate [ ]; **c)** se stabilita direttamente nella sentenza di condanna la durata della pena accessoria, indicare:	a) Data:[ ], durata [ ], lettera comma 1, articolo 80 [ ], motivi:[ ] b) [……] 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[20] **(autodisciplina o "Self-Cleaning", cfr. articolo 80, comma 7)?**	[ ] Sì [ ] No

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

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

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

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

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

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

(18) Ripetere tante volte quanto necessario.

(19) Ripetere tante volte quanto necessario.

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

In caso affermativo, indicare:	
1) la sentenza di condanna definitiva ha riconosciuto l'attenuante della collaborazione come definita dalle singole fattispecie di reato?	[ ] Sì [ ] No
2) Se la sentenza definitiva di condanna prevede una pena detentiva non superiore a 18 mesi?	[ ] Sì [ ] 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?	[ ] Sì [ ] No
- si sono impegnati formalmente a risarcire il danno?	[ ] Sì [ ] 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 ?	[ ] Sì [ ] No In caso affermativo elencare la documentazione pertinente [ ] e, se disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……..…][……..…][……..…][……..…]
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):	**Risposta:**	
L'operatore economico ha soddisfatto tutti **gli obblighi relativi al pagamento di imposte, tasse o contributi previdenziali,** sia nel paese dove è stabilito sia nello Stato membro dell'amministrazione aggiudicatrice o dell'ente aggiudicatore, se diverso dal paese di stabilimento?	[ ] Sì [ ] No	
In caso negativo, indicare:	**Imposte/tasse**	**Contributi previdenziali**
a) Paese o Stato membro interessato	a) [……..…]	a) [……..…]
b) Di quale importo si tratta	b) [……..……]	b) [……..……]
c) Come è stata stabilita tale inottemperanza:		
1) Mediante una **decisione** giudiziaria o amministrativa:	c1) [ ] Sì [ ] No	c1) [ ] Sì [ ] No
– Tale decisione è definitiva e vincolante?	- [ ] Sì [ ] No	- [ ] Sì [ ] No
– Indicare la data della sentenza di condanna o della decisione.	- [……]	- [……]
– Nel caso di una sentenza di condanna, **se stabilita <u>direttamente</u> nella sentenza di condanna**, la durata del periodo d'esclusione:	- [……]	- [……]
2) In **altro modo**? Specificare:	c2) [……..…]	c2) [……..…]
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)?	d) [ ] Sì [ ] No **In caso affermativo**, fornire informazioni dettagliate: [……]	d) [ ] Sì [ ] No **In caso affermativo**, fornire informazioni dettagliate: [……]

Se la documentazione pertinente relativa al pagamento di imposte o contributi previdenziali è disponibile elettronicamente, indicare:	(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione)([21]): [……][……][……..…]

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

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

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

(21) Ripetere tante volte quanto necessario.
(22) Cfr. articolo 57, paragrafo 4, della direttiva 2014/24/UE.
(23) Così come stabiliti ai fini del presente appalto dalla normativa nazionale, dall'avviso o bando pertinente o dai documenti di gara ovvero dall'articolo 18, paragrafo 2, della direttiva 2014/24/UE.

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?	[ ] Sì [ ] No [ ] Sì [ ] No In caso affermativo indicare l'Impresa ausiliaria [……..…]
L'operatore economico si è reso colpevole di **gravi illeciti professionali**([24]) di cui all'art. 80 comma 5 lett. *c)* del Codice? **In caso affermativo,** fornire informazioni dettagliate, specificando la tipologia di illecito:	[ ] Sì [ ] No [……]
In caso affermativo, l'operatore economico ha adottato misure di autodisciplina? **In caso affermativo**, indicare: 1) L'operatore economico: - ha risarcito interamente il danno? - si è impegnato formalmente a risarcire il danno? 2) l'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti o reati ?	[ ] Sì [ ] No [ ] Sì [ ] No [ ] Sì [ ] No [ ] Sì [ ] No In caso affermativo elencare la documentazione pertinente [ ] e, se disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……..…][……..…][……..…][……..…]
L'operatore economico è a conoscenza di qualsiasi conflitto di interessi([25]) legato alla sua partecipazione alla procedura di appalto (articolo 80, comma 5, lett. *d)* del Codice)? **In caso affermativo**, fornire informazioni dettagliate sulle modalità con cui è stato risolto il conflitto di interessi:	[ ] Sì [ ] No [……]
L'operatore economico o un'impresa a lui collegata **ha fornito consulenza** all'amministrazione aggiudicatrice o all'ente aggiudicatore o ha altrimenti **partecipato alla preparazione** della procedura d'aggiudicazione (articolo 80, comma 5, lett. *e*) del Codice? **In caso affermativo**, fornire informazioni dettagliate sulle misure adottate per prevenire le possibili distorsioni della concorrenza:	[ ] Sì [ ] No [……]
L'operatore economico può confermare di: a) **non essersi reso** gravemente colpevole di **false dichiarazioni** nel fornire le informazioni richieste per verificare l'assenza di motivi di esclusione o il rispetto dei criteri di selezione, b) **non avere occultato** tali informazioni?	[ ] Sì [ ] No [ ] Sì [ ] No

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

Motivi di esclusione previsti esclusivamente dalla legislazione nazionale (articolo 80, comma 2 e comma 5, lett. *f), g), h), i), l), m)* del Codice e art. 53 comma 16-ter del D. Lgs. 165/2001	**Risposta:**

(24) Cfr., ove applicabile, il diritto nazionale, l'avviso o bando pertinente o i documenti di gara.
(25) **Come indicato nel diritto nazionale, nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara.**

Sussistono a carico dell'operatore economico cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'articolo 67 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'articolo 84, comma 4, del medesimo decreto, fermo restando quanto previsto dagli articoli 88, comma 4-bis, e 92, commi 2 e 3, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, con riferimento rispettivamente alle comunicazioni antimafia e alle informazioni antimafia (Articolo 80, comma 2, del Codice)?	[ ] Sì [ ] No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……..…][……][……..……][…….……..…] ([26])
L'operatore economico si trova in una delle seguenti situazioni ? 1. è stato soggetto alla sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c) del decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231 o ad altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 14 del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 (Articolo 80, comma 5, lettera *f*);	[ ] Sì [ ] No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……..…][……..…][……..…]
2. è iscritto nel casellario informatico tenuto dall'Osservatorio dell'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione di qualificazione, per il periodo durante il quale perdura l'iscrizione (Articolo 80, comma 5, lettera *g*);	[ ] Sì [ ] No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……..…][……..…][……..…]
3. ha violato il divieto di intestazione fiduciaria di cui all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55 (Articolo 80, comma 5, lettera *h*)? In caso affermativo : - indicare la data dell'accertamento definitivo e l'autorità o organismo di emanazione: - la violazione è stata rimossa ?	[ ] Sì [ ] No [……..…][……..…][……..…] [ ] Sì [ ] No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……..…][……..…][……..…]
4. è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68 (Articolo 80, comma 5, lettera *i*);	[ ] Sì [ ] No [ ] Non è tenuto alla disciplina legge 68/1999 Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……..…][……..…][……..…] Nel caso in cui l'operatore non è tenuto alla disciplina legge 68/1999 indicare le motivazioni: (numero dipendenti e/o altro) [……..…][……..…][……..…]
5. è stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203? In caso affermativo: - ha denunciato i fatti all'autorità giudiziaria? - ricorrono i casi previsti all'articolo 4, primo comma, della Legge 24 novembre 1981, n. 689 (articolo 80, comma 5, lettera l) ?	[ ] Sì [ ] No [ ] Sì [ ] No [ ] Sì [ ] No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……..…][……..…][……..…]

(26) Ripetere tante volte quanto necessario.

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)?	[ ] Sì [ ] No
7. L'operatore economico si trova nella condizione prevista dall'art. 53 comma 16-ter del D.Lgs. 165/2001 (pantouflage o revolving door) in quanto ha concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e, comunque, ha attribuito incarichi ad ex dipendenti della stazione appaltante che hanno cessato il loro rapporto di lavoro da meno di tre anni e che negli ultimi tre anni di servizio hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto della stessa stazione appaltante nei confronti del medesimo operatore economico ?	[ ] Sì [ ] No

Parte IV: Criteri di selezione

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

α: INDICAZIONE GLOBALE PER TUTTI I CRITERI DI SELEZIONE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è disponibile elettronicamente, indicare:	preciso della documentazione): [……..][……..…][……..…]

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

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

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

(33) Le amministrazioni aggiudicatrici possono **richiedere** fino a cinque anni e **ammettere** un'esperienza che risale a **più** di cinque anni prima.
(34) In altri termini, occorre indicare **tutti** i destinatari e l'elenco deve comprendere i clienti pubblici e privati delle forniture o dei servizi in oggetto.
(35) Per i tecnici o gli organismi tecnici che non fanno parte integrante dell'operatore economico, ma sulle cui capacità l'operatore economico fa affidamento come previsto alla parte II, sezione C, devono essere compilati DGUE distinti.
(36) La verifica è eseguita dall'amministrazione aggiudicatrice o, se essa acconsente, per suo conto da un organismo ufficiale competente del paese in cui è stabilito il fornitore o il prestatore dei servizi.

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

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

disponibile elettronicamente, indicare:	preciso della documentazione): [……..][……..…][……..…]

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

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

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

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

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

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

L'operatore economico dichiara:

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

Parte VI: Dichiarazioni finali

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

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

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

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

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

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

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

MOD. ALL. B4

Affidamento del servizio di refezione scolastica a ridotto impatto ambientale con preparazione di pasti destinati agli alunni delle Scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° grado del Comune di Calatafimi Segesta. Anni 2023 e 2024.

DICHIARAZIONE INTEGRATIVA A CORREDO DEL DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO

Il/La sottoscritto/a …….....……...…….....

nato/a a .....……...……..... (Prov. ….) il .....

residente in …….....……. (Prov.....)

via …….....……,

codice fiscale …… in qualità di:

- ❑ Titolare (in caso di ditta individuale)
- ❑ Legale Rappresentante
- ❑ ….....

dell'operatore economico …….....……...

con sede legale in …….....…… (Prov.....)

via …… n°…… ….. cap …….……..…

P.Iva…….....….....…. Codice fiscale …….....…….……

PEC ….....

ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000, consapevole delle sanzioni penali previste dall'articolo 76 del medesimo D.P.R. 445/2000, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate

DICHIARA

ai sensi dei commi 1 lett. b- bis e 5 lett. f-bis) e f -ter) dell'art. 80 del D.lgs. n. 50/2016 e ss.mmii., di essere a conoscenza che le stazioni appaltanti escludono dalla partecipazione alla procedura d'appalto un operatore economico in una delle seguenti situazioni, anche riferita a un suo subappaltatore nei casi di cui all'articolo 105 comma 6 del Codice qualora: ***(barrare tutte le voci)***

- b-bis) l'operatore economico che rilasci false comunicazioni sociali di cui agli articoli 2621 e 2622 del codice civile;
- f-bis) l'operatore economico che presenti nella procedura di gara in corso e negli affidamenti di subappalti documentazione o dichiarazioni non veritiere;
- f-ter) l'operatore economico iscritto nel casellario informatico tenuto dall'Osservatorio dell'ANAC che ha presentato false dichiarazioni o falsa documentazione nelle procedure di gara e negli affidamenti di subappalti. Il motivo di esclusione perdura fino a quando opera l'iscrizione nel casellario informatico.

allegare copia di documento di identità

Data:_____

Firma

Mod. ALL. A2

Spett.le
COMUNE DI CALATAFIMI SEGESTA
Piazza Cangemi 1
91013 CALATAFIMI SEGESTA (TP)

AVVISO PUBBLICO PER MANIFESTAZIONE DI INTERESSE A PARTECIPARE ALLA PROCEDURA EX ART. 36 COMMA 2 LETT. B) DEL D.LGS. N. 50/2016, DA ESPLETARSI CON MODALITA' TELEMATICA ATTRAVERSO MERCATO ELETTRONICO DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE (MEPA) DI CONSIP S.P.A., MEDIANTE RICHIESTA DI OFFERTA (RDO), PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO DEL COMUNE DI CALATAFIMI SEGESTA. ANNI 2023 e 2024 .

ISTANZA E CONNESSE DICHIARAZIONI
(ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000)

Il sottoscritto …… nato

il ……………………………. a ……………………………………………………………………………………… (prov. ……………)

Codice Fiscale |___|___|___|___|___|___|___|___|___|___|___|___|___|___|___|___|

residente a ……………………………………………. (prov. …………) in via ……………………………………………… n. ………

in qualità di:

|___| legale rappresentante

|___| titolare

|___| procuratore

|___| (*altro specificare*) ……

della Ditta………

con sede in ……………………………………………………………………………………… (cap. ………………) (prov. ………)

via/piazza ………

con Codice Fiscale n. ………………………………………………… con Partita IVA n. …………………… ………………

Tel. ………………………….. Fax ………………………………… E-mail ……………………………………………………………

PEC ……………………………………………………………………

MANIFESTA IL PROPRIO INTERESSE

ad essere invitato alla procedura indicata in oggetto, come:

☐ Impresa singola;

☐ ……

……

A tal fine ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del medesimo D.P.R. 445/2000, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate

DICHIARA

a) di aver preso conoscenza della tipologia di servizi e dei requisiti richiesti per l'affidamento e la successiva esecuzione nonché delle condizioni espresse nell'avviso di manifestazione di interesse;
b) di non incorrere nelle cause di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016;
c) di essere iscritto alla Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura della Provincia in cui il soggetto ha sede, o presso i competenti ordini professionali o specifici albi in casi di Cooperative per un oggetto sociale coerente con l'oggetto del presente affidamento;
d) di possedere tutti i requisiti richiamati nell'Avviso pubblico per la manifestazione di interesse;
e) di essere a conoscenza che la successiva procedura negoziata verrà esperita in modalità interamente telematica attraverso l'utilizzo del *"Mercato elettronico della pubblica amministrazione (MePA)" di Consip s.p.a* accessibile per i soli utenti registrati dal sito https://www.acquistinretepa.it/shres/loginPage, e a tal fine dichiara:
(*N.B. selezionare l'opzione interessata*):
|___| di ESSERE già registrato al suddetto sistema "*MEPA";*
oppure:
|___| di non ESSERE ancora registrato al suddetto sistema "*MEPA"* e pertanto, qualora non risultasse registrato al suddetto sistema al momento in cui l'Amministrazione dovrà procedere con l'invio delle relative lettere di invito, dichiara di essere a conoscenza che non potrà essere invitato a presentare offerta;
f) che non sussistono le condizioni di cui all'art. 53, comma 16-ter, del D. Lgs. n. 165/2001 o ogni altra situazione che, ai sensi della normativa vigente, determini l'esclusione dalle gare di appalto e/o l'incapacità di contrarre con la Pubblica Amministrazione;
g) di avere avuto conoscenza e accettato il contenuto dell'art. 2 del "Codice di comportamento dei pubblici dipendenti", pubblicato sul sito del Comune di Calatafimi Segesta :
http://www.comune.calatafimisegesta.tp.it

h) di essere in grado di documentare quanto sopra dichiarato.

_____
(luogo e data)

FIRMA

……

N.B. – La dichiarazione deve essere corredata da fotocopia, non autenticata, di documento di identità del sottoscrittore.